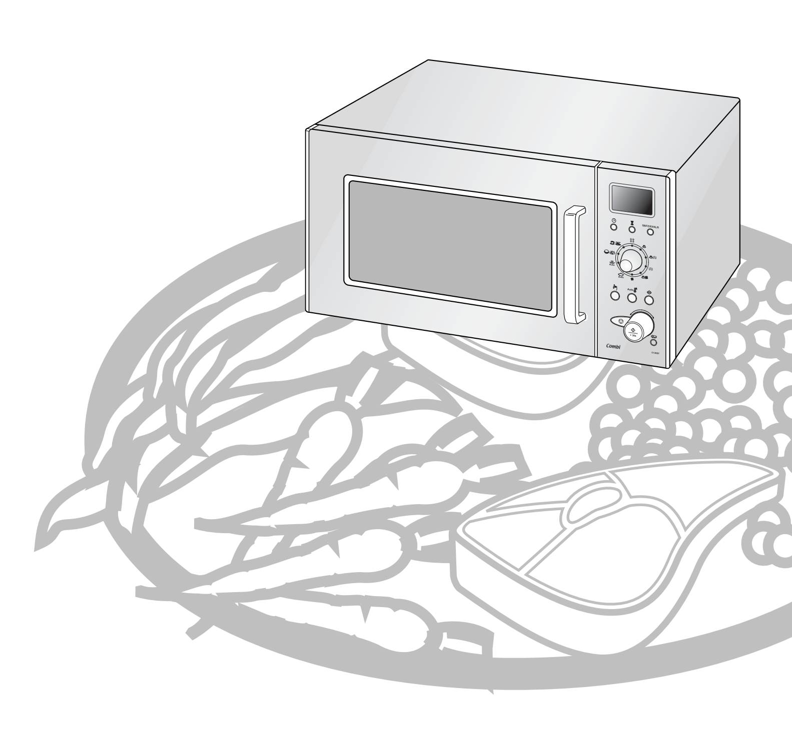
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Instrucciones de usuario y Guía de cocina

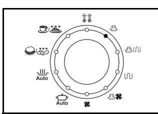
C138ST / C138STB
C138STT / C138STF
C139ST / C139STB
C139STT / C139STF



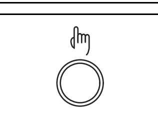
Code No.: DE68-02258G

Guía rápida

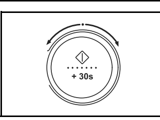
Si usted quiere cocinar algún alimento



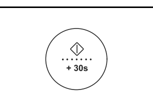
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Microondas**( ).



2. Presionar el botón **Seleccionar** ( ) hasta que aparezca el nivel apropiado de potencia.

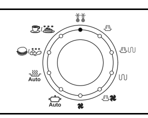


3. Seleccione el tiempo de cocción girando el **botón de marcar**.

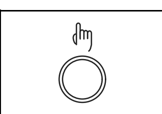


4. Presionar el botón **Inicio** ( ) .
Resultado: Se inicia la cocción.
- Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

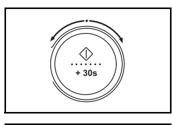
Si usted quiere descongelar algún alimento



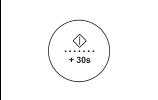
1. Coloque el alimento congelado en el horno.
Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Descongelado**( ).



2. Seleccione la categoría de alimentos presionando el botón **Selecciona** ( ) hasta que aparezca el tipo de alimento apropiado.

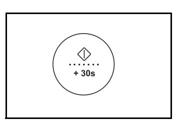


3. Seleccione el peso girando el **botón de marcar** en la medida que se requiera.



4. Presionar el botón **Inicio** ( ).
Resultado: El descongelado comienza.
- Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

Si usted quiere agregar 30 segundos



Deje los alimentos en el horno.

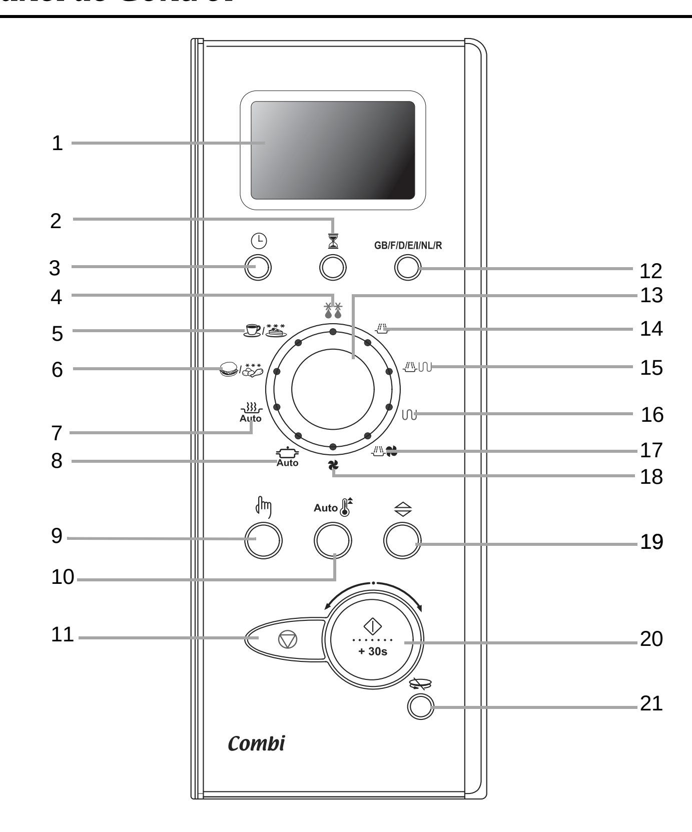
Presione el botón **+30s** ( ) una o más veces por cada extra 30 segundos que usted desee agregar.

✉ La primera vez que enchufe el aparato, o tras una interrupción del suministro eléctrico, en la pantalla se visualizará el mensaje "SELECT YOUR LANGUAGE" (SELECCIONE SU IDIOMA). En este momento deberá seleccionar un lenguaje para la pantalla. Puede elegir entre inglés, francés, alemán, español, italiano, holandés y ruso. Consultar página 8.

Horno

ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
SUPLEMENTO PARA CALENTAR
BANDEJA DE SOPORTE
BANDEJA DE SOPORTE
PUERTA
ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
MANEJO DE LA PUERTA
PLATO GIRATORIO
ANILLO RODANTE
PANEL DE CONTROL
ACOPLADOR
ORIFICIOS DE SEGURIDAD
CIERRES DE LA PUERTA

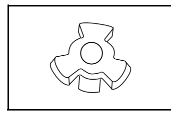
Panel de Control



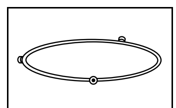
1. Visor
2. Programación del tiempo de reposo
3. Programación del reloj
4. Selección del modo auto descongelado
5. Selección del modo Cafetería
6. Selección del modo Junior/ Aperitivo
7. Selección del modo auto calentar
8. Selección del modo auto cocinar
9. Botón de selección de modo
10. Selección del modo precalentar
11. Botón Parar / cancelar
12. Botón de selección de idioma
13. Botón de Control de Cocción
14. Selección del modo Microonda
15. Selección del modo combinado (microonda+grill)
16. Selección del modo grill
17. Selección del modo combinado (microonda+convección)
18. Selección del modo convección
19. Botón Más/Menos
20. Botón Inicio/ajuste de tiempo de cocción y ajuste de tiempo por peso selection
21. Plato giratorio encendido/ apagado

Accesorios

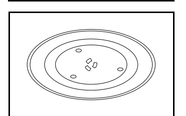
Dependiendo del modelo que usted haya comprado, se le suministrarán varios accesorios que pueden ser usados en una variedad de formas.



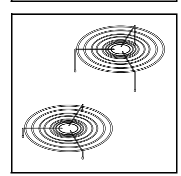
1. **Acoplador**, colocado ya sobre el eje del motor en la base del horno.
   Propósito: El acoplador hace rotar el plato giratorio.



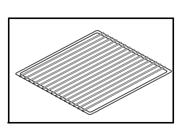
2. **Anillo rodante**, para ser colocado en el centro del horno.
   Propósito: En el anillo rodante se apoya el plato giratorio.



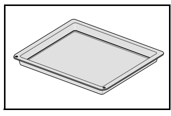
3. **Plato giratorio**, para ser colocado sobre el anillo rodante con el centro ajustado en el acoplador.
   Propósito: El plato giratorio sirve como la superficie principal para cocinar; se puede sacar fácilmente para su limpieza.



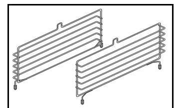
4. **Rejillas metálicas** (Rejilla alta, Rejilla baja), para ser colocadas en el plato giratorio.
   Propósito: Las rejillas metálicas pueden ser usadas para cocinar dos comidas al mismo tiempo. Un pequeño plato puede colocarse en el plato giratorio y un segundo plato sobre la rejilla. **Las rejillas de metal pueden ser usadas en el grill, con el modo de convección y con el modo combinado.**



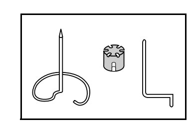
5. **Rejilla de metal cuadrada**, para ser colocada sobre la otra bandeja que hace de soporte.
   Propósito: La bandeja de metal cuadrada se usa para la cocina de convección. (Vaya a la página 20)



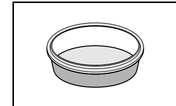
6. **Bandeja de metal cuadrada**, para ser colocada sobre la otra bandeja que hace de soporte.
   Propósito: La bandeja de metal cuadrada se usa para la cocina de convección. (Vaya a la página 20)



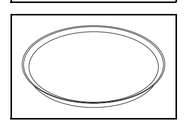
7. **Bandeja de soporte,** para ser colocada tanto en la parte derecha como en la parte izquierda del horno. (Vaya a la página 20)
   Propósito: La bandeja de soporte se usa para la cocina de convección.



8. **Asador, acoplado para asar y brochetas,** para ser colocados en el tazón de vidrio (solamente C138STB/ C138STF/C139STB/C139STF).
   Propósito: El asador ofrece la posibilidad de asar pollo de una manera conveniente, en la medida que no es necesario dar vuelta el alimento para su buena cocción. Puede usarse con el modo combinado con grill.



9. **Tazón de vidrio**, para ser colocado sobre el plato giratorio (solamente C138STB/ C138STF/C139STB/ C139STF).
   Propósito: El soporte del asador se coloca sobre el tazón de vidrio.



10. **Plato para tostar**, para ser colocado sobre el plato giratorio (solamente C138STT/ C138STF/C139STT/ C139STF).
    Propósito: El plato para tostar se usa para dorar mejor los alimentos en los modos microonda o combinado con grill y mantiene crocante la masa de la pastelería y de la pizza.

Uso de este folleto de instrucciones

Usted ha comprado un horno microondas SAMSUNG. Las instrucciones de usuario contienen mucha información valiosa sobre cómo cocinar con su horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios y utensilios de cocina apropiados***
- ***Sugerencias útiles para cocinar***

En el interior de la cubierta usted encontrará una guía rápida que explica las tres operaciones básicas para cocinar:

- ***Cocción de alimentos (microonda)***
- ***Descongelado de alimentos***
- ***Agregado 30 segundos, si los alimentos están inadecuadamente cocidos o requieren que sean calentados por más tiempo***

En el final del folleto usted encontrará ilustraciones del horno, y lo más importante, del panel de control, de manera que usted pueda encontrar los botones en forma más sencilla.

Los procedimientos paso-a-paso usan dos símbolos diferentes:



Importante



Nota

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A UNA EXCESIVA ENERGÍA MICROONDAS

La falla en observar las siguientes precauciones de seguridad puede resultar en una exposición dañina a la energía microondas.

(a) Bajo ninguna circunstancia se debería intentar operar el horno con la puerta abierta o tapar las hendijas de seguridad (cierres de las puertas) o insertar alguna cosa en los orificios de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte frontal o permita que residuos de alimentos o de limpiadores se acumulen en las superficies de cierre. Asegure que la puerta y las superficies de cierre de la puerta se mantengan limpias después de usar el horno pasando primero un paño húmedo y luego un paño seco suave.

(c) No opere el horno, si está dañado, hasta que haya sido reparado por un técnico calificado en servicio de microondas y entrenado por el fabricante.
Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en:
(1) Puerta, cierres de la puerta y superficies de cierre
(2) Bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
(3) Cable de conexión

(d) El horno no debería ser ajustado o reparado por alguien que no sea un técnico calificado adecuadamente en servicio de microondas y entrenado por el fabricante.

E

Instrucciones importantes de seguridad.

Antes de cocinar alimentos o liquidos en su horno de microondas, por favor verifique que se tomen las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** use ningún utensilio de cocina metálico en el horno de microondas:
- Recipientes metálicos
- Vajilla con filetes dorados o plateados
- Brochetas, tenedores, etc.

Razón: Se pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas que pueden dañar el horno.

2. **NO** caliente:
- Botellas, frascos, recipientes herméticos o cerrados al vacío
  Ej: Frascos de alimento para bebés
- Alimentos con cubierta hermética.
  Ej: Huevos, fruta seca con su cáscara, tomates

Razón: El aumento de la presión puede causar que ellos exploten.
Sugerencia: Saque las tapas, agujeree las cáscaras, bolsas, etc.

3. **NO** opere el horno microondas cuando está vacío.
Razón: Las paredes del horno pueden dañarse.
Sugerencia: Deje un vaso con agua en el interior del horno en todo momento. El agua absorberá las microondas si accidentalmente usted enciende el horno cuando está vacío.

4. **NO** cubra las ranuras de ventilación en la parte de atrás con paños o papel.
Razón: Los paños o papel pueden prenderse fuego con el aire caliente que es expulsado del horno.

5. **SIEMPRE** use guantes para horno cuando saque un recipiente del horno.
Razón: Algunos recipientes absorben las microondas y el calor siempre se transfiere desde el alimento al recipiente. Los recipientes por lo tanto están calientes.

6. **NO** toque los suplementos de calentado o las paredes interiores del horno.
Razón: Dichas paredes pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar aún después que la cocción ha finalizado, aunque no parezca que así lo estén. No permita que materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interna del horno. Deje que primero se enfríe el horno.

7. Para reducir el riesgo que se origine fuego en la cavidad del horno:
- No guarde materiales inflamables en el horno
- Saque ataduras de alambre de las bolsas plásticas o de papel
- No use su horno de microondas para secar papel de diario
- Si se observa humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apague o desconecte el horno del suministro de electricidad

8. Tome particular cuidado cuando caliente líquidos y alimentos para bebés.
- **SIEMPRE** permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno ha sido apagado de manera que la temperatura pueda igualarse.
- Revuelva durante el calentado, si es necesario, y **SIEMPRE** revuelva después de calentar.
- Para prevenir una ebullición eruptiva y unas posibles quemaduras de la persona que manipula las bebidas, se debe revolver antes, durante y después de calentar.
- En el caso de escaldadura, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja el área escaldada en agua fría por al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con un apósito limpio y seco.
  * No aplique ninguna crema, aceite o loción.
- **NUNCA** llene el recipiente hasta el tope y elija un recipiente que sea más ancho en la parte superior que en la parte inferior para evitar que el líquido se derrame al hervir. Las botellas con cuellos angostos pueden también explotar si se recalientan.
- **SIEMPRE** verifique la temperatura del alimento para bebés o leche antes de dársela al bebé.
- **NUNCA** caliente el biberón con la tetina puesta, el biberón puede explotar si se recalienta.
- Mientras esté llevando a cabo el calentamiento de bebidas usando el microondas, se puede producir un retraso de la ebullición eruptiva, por lo que se debe de tener cuidado cuando se manipule el recipiente.

9. Tenga cuidado de no dañar el cable de conexión.
- No sumerja el cable de conexión o el enchufe en agua, y mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No opere este artefacto eléctrico si tiene el cable de conexión o enchufe dañado.

10. Manténgase a una distancia de un brazo del horno cuando abre la puerta.
Razón: El aire o vapor caliente liberado puede causar escaldaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
- Limpie el interior del horno justo después de cada uso con una solución de agua y detergente suave, pero deje que el horno microondas se enfríe antes de limpiarlo para evitar quemarse.

Razón: Las partículas de alimentos o aceites salpicados y pegados a las paredes o piso del horno pueden causar daño a la pintura y reducir la eficiencia del horno.

12. Usted puede notar un sonido de “chasquido” durante cualquier operación (especialmente cuando el horno está en descongelar).
Razón: Este sonido es normal cuando la salida de la corriente eléctrica no es uniforme.

Precauciones de seguridad (continuación)

13. Cuando el horno de microondas está funcionando sin ninguna carga, la electricidad será cortada automáticamente por seguridad. Usted puede operar el horno normalmente después de esperar por más de 30 minutos.

- No se preocupe si el horno continua funcionando después de que ha terminado de cocinar.

Razón: Este producto ha sido diseñado para que los ventiladores funcionen durante algunos minutos adicionales aunque el horno microondas no esté funcionando (microonda) para enfriar los componentes electrónicos internos. Esto ocurre cuando se presiona el botón de parar o cuando se abre la puerta después de que se ha terminado de cocinar (microonda, grill, convección, microonda+grill, microonda+convección). Cuando ha terminado de cocinar, el horno emite un sonido y muestra el 0 cuatro veces de forma intermitente. El horno emite entonces un sonido cada minuto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al cocinar, usted debería mirar hacia adentro del horno cada tanto cuando se están calentando o cocinando alimentos en recipientes desechables de plástico, papel o de materiales combustibles.

ADVERTENCIA:

Si la puerta o los sellos de las puertas están estropeados, no utilice el horno hasta que no hayan sido reparados por el personal adecuado.

ADVERTENCIA:

Es peligroso para toda persona que no sea competente o técnico especializado llevar a cabo cualquier servicio o reparación que requiera quitar la cubierta que proporciona la protección contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

Los líquidos y otras comidas no deben de ser calentados en recipientes sellados, ya que estos recipientes pueden explotar.

ADVERTENCIA:

No debe permitir a los niños usar el horno sin supervisión hasta que no se hayan indicado las instrucciones adecuadas de forma que el niño sea capaz de usar el horno de con seguridad y pueda comprender los peligros de un uso inapropiado.

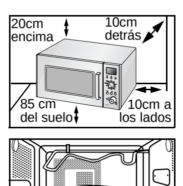
ADVERTENCIA:

La cubierta y puerta del horno se calientan durante la cocción con el modo convección o combinado.

☛ NO opere el horno microonda sin el acoplado, el anillo de rotación y el plato giratorio.

Instalación de su horno microondas

Este horno microonda se puede colocar casi en cualquier parte (superficie de trabajo o estante en la cocina, bandeja móvil, mesa).



1. Asegúrese que haya ventilación adecuada para el horno dejando al menos 10 cm de espacio por detrás, y en los costados del horno y 20 cm de espacio por encima del horno y 85 cm del piso.
2. Saque todos los materiales de envasado del interior del horno.
   Instale el anillo rodante y el plato giratorio.
   Verifique que el plato giratorio rote con libertad.
3. Este horno microondas tiene que ser colocado de manera que un tomacorriente esté accesible.

☛ **Nunca** bloquee las ranuras de ventilación en la medida que el horno puede recalentarse y automáticamente apagarse. Será inoperable hasta que se haya enfriado lo suficiente.

☛ Para su seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de 3-pin con cable a tierra. Si el cable de alimentación de este aparato está estropeado, debe ser reemplazado por el fabricante o por el servicio técnico o una persona de similar cualificación para evitar cualquier accidente.

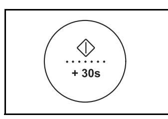
☛ **No** instale el horno de microondas en alrededores húmedos o calientes como cercano a un horno tradicional o a un radiador. Las especificaciones de suministro de energía del horno deben ser respetadas y cualquier extensión de cable usado debe ser del mismo tipo que el cable de conexión suministrado con el horno. Limpie el interior y el cierre de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

Selección del idioma de la pantalla

a primera vez que enchufe el aparato, o tras una interrupción del suministro eléctrico, en la pantalla se visualizará el mensaje "SELECT YOUR LANGUAGE" (SELECCIONE SU IDIOMA). En este momento deberá seleccionar un lenguaje para la pantalla. Puede elegir entre inglés, francés, alemán, español, italiano, holandés y ruso.



1. Pulse el botón **Idioma** inmediatamente después de enchufar su microondas o después de un corte del suministro eléctrico.
   Resultado: Si mantiene pulsado el botón **Idioma** aparecerán las diferentes opciones en el siguiente orden:
   INGLÉS (LIBRAS), INGLÉS (KG), FRANCÉS, ALEMÁN, ESPAÑOL, ITALIANO, HOLANDÉS Y RUSO



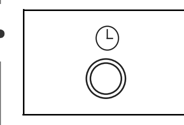
2. Una vez seleccionados el idioma y la visualización que desea utilizar, pulse el botón **Inicio** (◇) para finalizar este procedimiento.

Programacion de la hora

Su horno de microondas tiene un reloj incluido. La hora se puede presentar tanto en la forma de 24-horas o de 12-horas. Usted debe programar el reloj:

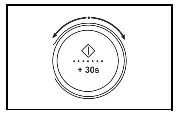
- ***Cuando instale por primera vez su horno de microondas***
- ***Después de un corte de electricidad***

✉ No olvide reprogramar el reloj cuando el cambio de horario tanto en verano como en invierno.

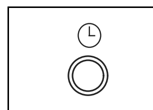


1.

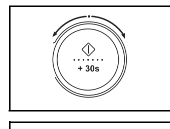
Para programar la hora en presentación de ...	**Luego presione el botón Reloj (◷) ...**
24-horas	Una vez
12-horas	Dos veces



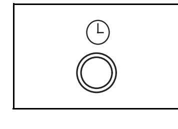
2. Gire el **botón de marcar** para programar la hora.



3. Presione el botón **Reloj** (◷) .



4. Gire el **botón de marcar** para programar los minutos.



5. Cuando el tiempo correcto aparece en el visor, presione el botón **Reloj** (◷) para encender el reloj.
   Resultado: Toda vez que usted no está usando el horno microonda aparece allí la hora.

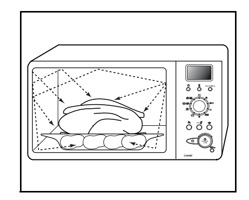
Cómo funciona el horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos sean cocidos o calentados sin que cambien su forma o su color.

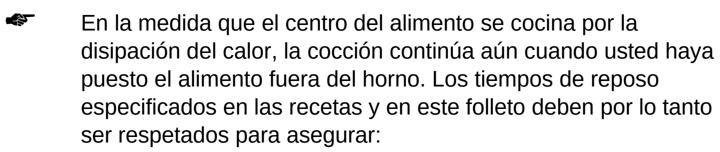
Usted puede usar el horno microondas para:

- ***Descongelar***
- ***Calentar***
- ***Cocinar***

Principio de cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón son distribuidas uniformemente en la medida que los alimentos giran sobre el plato giratorio. Los alimentos se cocinan de esta manera en forma uniforme.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 2,5 cm. La cocción luego continua en la medida que el calor se disipa dentro del alimento.
3. Los tiempos de cocción varían de acuerdo al recipiente usado y a las propiedades de los alimentos
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)



☞ En la medida que el centro del alimento se cocina por la disipación del calor, la cocción continúa aún cuando usted haya puesto el alimento fuera del horno. Los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto deben por lo tanto ser respetados para asegurar:

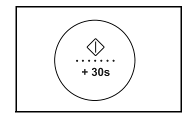
- La cocción pareja del alimento hasta el centro
- La misma temperatura en todas partes del alimento

Verificación que su horno funciona correctamente

l simple procedimiento siguiente le permite verificar que su horno está funcionando correctamente en todo momento.Si usted tiene dudas, consulte la sección titulada "Qué hacer si usted tiene una duda o tiene un problema" en la página siguiente.

✉ El horno debe ser enchufado en un tomacorriente de pared apropiado. El plato giratorio debe estar en posición dentro del horno. Si se usa un nivel de potencia distinto del máximo (100% - 900 W), el agua toma más tiempo para hervir.

Abra la puerta del horno tirando de la agarradera en el lado derecho de la puerta. Primero, coloque un tazón con agua sobre el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Presione el botón **Inicio**(◇) y programe el tiempo para 4 o 5 minutos presionando el botón **Inicio** (◇) el número apropiado de veces.

   Resultado: El horno calienta el agua por 4 o 5 minutos. El agua debería estar hirviendo para entonces.

Qué hacer si usted tiene una duda o tiene un problema

E

Familiarizarse con un nuevo aparato eléctrico siempre toma un poco de tiempo. Si usted tiene alguno de los problemas que se listan a continuación, trate las soluciones ofrecidas. Ellas pueden ahorrarle tiempo y la inconveniencia de una llamada innecesaria al servicio al cliente.

- Esto es normal:
  - Condensación en el interior del horno
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Reflexión de la luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Vapor que se escapa desde los alrededores de la puerta o las ranuras de ventilación

- Los alimentos no se cocina en absoluto
  - ¿Ha programado correctamente el cronómetro y presiando el botón **Inicio** (◇)?
  - ¿La puerta está cerrada?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y causado que un fusible se quemara o se disparara un interruptor de corriente?

- Los alimentos están sobre-cocidos o poco cocidos
  - ¿Se programó la duración apropiada para el tipo de alimento?
  - ¿Se eligió un nivel de potencia apropiado?

- Ocurren chisporroteos y crujidos en la parte interior del horno (formación del arco)
  - ¿Ha usado un plato con filete metálico?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio de metal en el interior del horno?
  - ¿El papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes interiores?

- El horno causa interferencia con radios o televisores
  - Una ligera interferencia se puede observar en televisores o radios cuando el horno está funcionando. Esto es normal.
    - * Para resolver este problema, instale el horno lejos de televisores, radios o antenas.
  - Si se detecta una interferencia por medio del microprocesador del horno, se indica que debe ser re-programado.
    - * Para resolver este problema, desconecte el enchufe de la fuente de corriente y vuélvalo a enchufar. Re-programe la hora.

- El mensaje “E3” indica:
  - Prevenir que el interior del compartimento de cocción tenga un accidente por incendio y sobrecalentamiento. Cuando el interior del compartimiento de cocción se ha sobrecalentado, deje que se enfríe lo suficiente, y úselo con el modo de inicialización presionando la tecla " ▽ ".

Si las pautas mencionadas más arriba no le permiten resolver el problema, tome nota de:

- ***Los números de modelo y de serie, normalmente impresos en la parte de atrás del horno***
- ***Detalles de su garantía***
- ***Una clara descripción del problema***

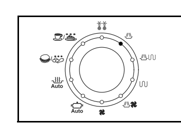
Luego comuníquese con el representante local o con el servicio post-venta SAMSUNG.

Calentar / Cocinar

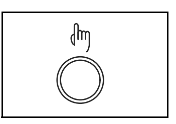
El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o calentar alimentos.

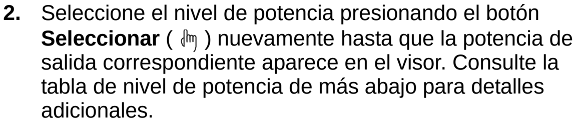
☛ SIEMPRE verifique la graduación para cocinar antes de dejar el horno solo.

Abra la puerta del horno. Coloque el alimento en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca encienda el horno microondas cuando esté vacío.

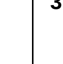


1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Microondas** ( ).
   Resultado: Las indicaciones siguientes aparecen:
   (cocción en una-etapa)
   (modo microonda)

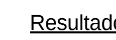


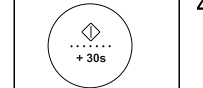


2. Seleccione el nivel de potencia presionando el botón **Seleccionar** ( ) nuevamente hasta que la potencia de salida correspondiente aparece en el visor. Consulte la tabla de nivel de potencia de más abajo para detalles adicionales.



3. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de marcar**.
   Ejemplo: Para un tiempo de cocción de 3 minutos, gire el botón de marcar hacia la derecha para programar 3:30.
   Resultado: Aparece en el visor el tiempo de cocción.





4. Presionar el botón **Inicio** ( ) .
   Resultado: La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a rotar. La cocción comienza y cuando ha finalizado:
   - ◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

✉ Si usted quisiera saber el Nivel de Potencia actual de la cavidad del horno, presione el botón **Seleccionar** ( ) una vez. Si usted quisiera cambiar el nivel de potencia durante la cocción, presione el botón **Seleccionar** ( ) dos o más veces para seleccionar el nivel de potencia deseado.

✉ Si usted desea calentar un plato por un período corto de tiempo a máximo (900W), usted puede también simplemente presionar el botón **Inicio** ( ) una vez por cada 30 segundos del tiempo de cocción. El horno comienza inmediatamente.

Niveles de Potencia y Variaciones de Tiempo

La función de nivel de potencia lo habilita a adaptar la cantidad de energía disipada y de esa manera el tiempo requerido para cocinar o calentar sus alimentos, de acuerdo a su tipo y cantidad. Usted puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Corriente de salida
ALTO	100%	900W
MEDIO ALTO	67%	600W
MEDIO	50%	450W
MEDIO BAJO	33%	300W
DESCONGELAR	20%	180W
BAJO	11%	100W

Los tiempos de cocción dados en las recetas y en este folleto corresponden al nivel de potencia específico indicado.

Si usted selecciona un...	Entonces el tiempo de cocción debe ser…
Nivel de potencia más alto	Disminuido
Nivel de potencia más bajo	Aumentado

E

Suspensión de la cocción

Usted puede parar la cocción en cualquier momento de modo que usted pueda:

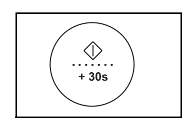
- ***Revisar los alimentos***
- ***Dar vuelta o revolver los alimentos***
- ***Dejarlos que reposen***

Para suspender...	Luego...
Temporalmente	Abra la puerta. Resultado: La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presionar el botón **Inicio** (◇).
Completamente	Presionar el botón **Parar** (▽). Resultado: La cocción se detiene. Si usted desea cancelar la programación de la cocción, presione el botón **Parar**(▽) nuevamente.

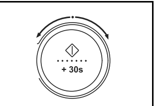
Ajuste del tiempo de coccion

Como la cocina tradicional, usted encontrará que, dependiendo de las características de los alimentos o sus gustos, usted tendrá que ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Usted puede:

- ***Verificar cómo la cocción está progresando en cualquier momento simplemente abriendo la puerta***
- ***Aumentar o disminuir el tiempo de cocción restante***



1. Para aumentar el tiempo de cocción de sus alimentos, presione el botón **Inicio** (◇) una vez por cada 30 segundos que usted desee agregar.
Ejemplo: Para agregar tres minutos, presione el botón **Inicio** (◇) seis veces.



2. Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de marcar** hacia la derecha o la izquierda.

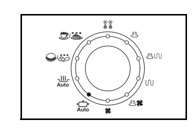
Uso del modo Auto Cocinar

El modo Auto Cocinar ( ) tiene cuatro tiempos de cocción pre-programados. Usted no necesita programar ni los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

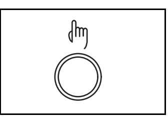
Usted puede ajustar el tamaño de la porción girando el botón de marcar.

☛ Use solamente recipientes que sean seguros para microondas.

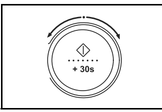
Abra la puerta del horno. Coloque el alimento en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



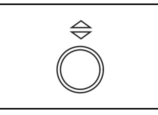
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Auto Cocinar** ( ).



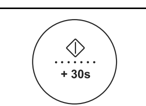
2. Seleccione el tipo de alimento que usted esté cocinando presionando el botón **Seleccionar** ( ) para seleccionar el auto ítem apropiado. Consulte la tabla en la página siguiente por una descripción de los diferentes programas.



3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **botón de marcar**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción pulsando los botones **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: Los alimentos son cocidos de acuerdo al programa seleccionado.
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

La tabla siguiente presenta los diferentes programas de Auto Cocinar, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones apropiadas. Los programas no. 1 y 3 funcionan con una combinación de microonda y grill.

El programa no. 2 funciona con una combinación de microonda y convección combination. El programa no. 4 funciona con una combinación de microonda, convección y grill.

Código	Alimentos	Tamaño de la porción	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1	Patatas asadas	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Perfore los patatas (200 g aprox) después de lavarlos. Coloque 2 patatas una frente a otra, 4-6 patatas formando un círculo en la la rejilla alta. Delas vuelta, tan pronto como oiga la señal sonora.
2	Pollo Asado	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	Pincele el pollo con aceite y especias. Ponga primero el lado de la pechuga hacia abajo, luego la pechuga hacia arriba sobre la rejilla baja. Delas vuelta, tan pronto como oiga la señal sonora.
3	Presas de pollo	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min	Pincele las presas de pollo con aceite y condiméntelas con pimienta, sal y paprika. Póngalas en un círculo sobre la rejilla alta con el lado de la piel para abajo. Delas vuelta, tan pronto como oiga la señal sonora.
4	Carne Asada Cordero Asado	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Pincele la carne/cordero con aceite y especies (pimienta solamente, la sal debería agregarse después de asarse). Ponga la carne sobre la rejilla baja con el lado grasoso para abajo. Dela vuelta cuando oiga la señal sonora del horno. Después de asar y durante el tiempo de reposo debería envolverse en papel de aluminio.

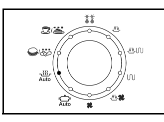
E

El modo Auto Calentar ( ) tiene cuatro tiempos de cocción pre-programados. Usted no necesita programar ni los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

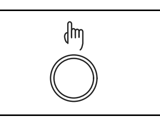
Usted puede ajustar el tamaño de la porción girando el botón de marcar.

☛ Use solamente recipientes que sean seguros para microondas.

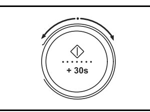
Abra la puerta del horno. Coloque el alimento en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



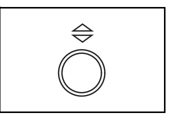
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Auto Calentar** ( ).



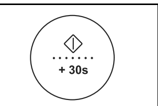
2. Seleccione el tipo de alimento que usted esté cocinando presionando el botón **Seleccionar** ( ) para seleccionar el auto ítem apropiado. Consulte la tabla en la página siguiente por una descripción de los diferentes programas.



3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **botón de marcar**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción pulsando los botones **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).

Resultado: Los alimentos son cocidos de acuerdo al programa seleccionado.

- Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

La tabla siguiente presenta los diferentes programas de Auto Calentar, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones apropiadas. Los programas no. 1 y 2 funcionan con energía de microonda solamente.

Los programas no. 3 y 4 funcionan con una combinación de microonda y convección.

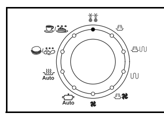
Código	Alimentos	Tamaño de la porción	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1	Comida Preparada (helada)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Ponga en un plato de cerámica y cubra con una película adhesiva para microonda. Este programa es conveniente para comidas que consisten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, vegetales y un acompañamiento de papas, arroz o pasta).
2	Sopa/salsa (helada)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Vierta en un plato de sopa de cerámica hondo o tazón y cubrirlo mientras se calienta y reposa. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
3	Pizza Congelada	300 g 400 g 500 g	-	Coloque una pizza congelada sobre la rejilla alta.
4	Panecillos Congelados	100-150 g (2 pzs) 200-250 g (4 pzs) 300-350 g (6 pzs) 400-450 g (8 pzs)	3-5 min	Ponga de 2 a 6 panecillos congelados en un círculo sobre la rejilla baja. Ponga 8 panecillos congelados distribuidos en las rejillas baja y alta. Este programa es conveniente para productos de panadería congelados como panecillos, panes ciabatta y baguettes pequeñas.

Uso del modo Auto Descongelado

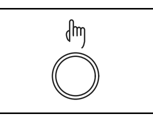
El modo de Auto Descongelado ( ) le permite descongelar filetes/ chuletas/carne picada/pollo en trozos, cortes de carne, pollo, pescado, pan y pasteles. El tiempo de descongelado y el nivel de potencia son programados automáticamente. Usted simplemente selecciona el programa y el peso.

☛ Use solamente recipientes que sean seguros para microondas.

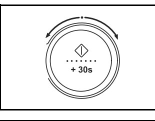
Abra la puerta del horno. Coloque el alimento congelado en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



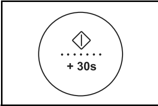
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Auto Descongelado** ( ).



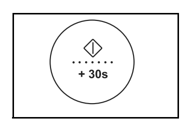
2. Presione el botón **Seleccionar** ( ) una o más veces de acuerdo al tipo de alimentos a ser descongelados. Consulte la tabla en la página siguiente por una descripción de los diferentes programas.



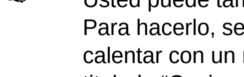
3. Selecciones el peso de los alimentos girando el **botón de marcar**.



4. Presione el botón **Inicio** ( ).
   Resultado:
   - El descongelado comienza.
   - El horno da una señal sonora a medio camino del descongelado para recordarle que de vuelta los alimentos.



5. Presione el botón **Inicio** ( ) nuevamente para finalizar el descongelado.
   Resultado: Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.



☛ Usted puede también descongelar los alimentos manualmente. Para hacerlo, seleccione la función cocción con microonda / calentar con un nivel de potencia de 180 W. Consulte la sección titulada "Cocinar/Calentar" en la página 11 para detalles adicionales.

La tabla siguiente presenta los diferentes programas de Auto Descongelado, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones apropiadas. Remueve toda clase de material de envasado antes de descongelar. Coloque la carne, aves o pescado sobre un plato de cerámica.

Código	Alimentos	Tamaño de la porción	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1	Bistec/ chuletas/ carne picada/ piezas de pollo	200-1200g	10 - 60 min.	Proteja los bordes con papel de aluminio. De vuelta la carne cuando suene la señal del horno. Este programa es adecuado para piezas planas de carne o aves de corral, como bistec, chuletas, muslos de pollo, pechugas de pollo o pato y carne picada
2	Carne para asar	600-2000g	20 - 90 min.	Proteja los bordes con papel de aluminio. Cuando el horno emita un sonido, dele la vuelta a la carne. Este programa es adecuado para carne para asar (cerdo, ternera, cordero) o piernas de cordero.
3	Pollo	600-2000g	20 - 60 min.	Forre los muslos y las puntas de las alas con papel de aluminio y coloque el pollo primero con la pechuga hacia abajo. De vuelta el ave cuando suene la señal del horno. Este programa es conveniente para pollos enteros.
4	Pescado	200-2000g	20 - 50 min.	Forre la cola de un pescado entero con papel de aluminio. De vuelta el pescado cuando suena la señal del horno. Este programa es conveniente para pescados enteros así como para filetes de pescado.

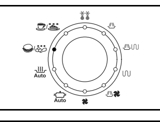
Uso del modo Auto Descongelado (continuación)

Código	Alimentos	Tamaño de la porción	Tiempo de reposo	Recomendaciones
5	Pan	100-1000g	5 - 20 min.	Coloque rebanadas de pan horizontalmente sobre un pedazo de papel de hornear y deles la vuelta en cuanto el horno emita un sonido. Este programa es conveniente para toda clase de pan, en rodajas o entero, así como para panecillos y baguettes. Arregle los panecillos en un círculo.
6	Torta	100-1500g	5 - 60 min.	Coloque la tarta en un plato giratorio. Este programa es adecuado para todo tipo de tartas hechas con levadura, bizcochos, tartas de queso, hojaldre, tartas de fruta y rollos de crema. No es adecuado para bizcochos o tartas recubiertos de crema, chocolate o azúcar.

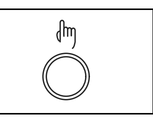
Uso de la función Junior/Aperitivo

La función Junior/Aperitivo ( ) cuenta con seis tiempos de cocción preprogramados para que ni siquiera tenga que fijar el tiempo de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones mediante el botón de marcar.

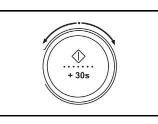
En primer lugar, coloque la comida en el centro de la tabla giratoria y cierre la puerta.



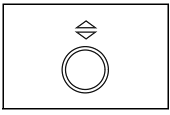
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Junior/Aperitivo** ( ).



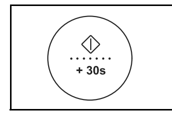
2. Seleccione el tipo de comida que esté cocinando pulsando el botón **Seleccionar** ( ) una o más veces. Consulte la tabla en la página siguiente por una descripción de los diferentes programas.



3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **botón de marcar**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción pulsando los botones **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).

Resultado: Los alimentos son cocidos de acuerdo al programa seleccionado.

- Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

E

El siguiente cuadro presenta Programas Automáticos para los distintos tipos de comida y aperitivos favoritos de los niños y para cocinar modernas tapas. En el cuadro se indican las cantidades, tiempos y recomendaciones apropiadas.

Los programas 1, 2, 5 y 6 funcionan solo con energía de microondas. El programa 3 funciona con una combinación de microondas y grill. El programa 4 funciona con una combinación de microondas y convección.

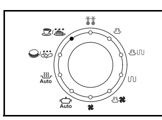
Código	Alimentos	Tamaño de la porción	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1	Hamburguesa (congelada)	150 g (1 pz) 300 g (2 pzs)	1-2 min	Envuelva la hamburguesa (panecillo con una loncha de carne de ternera) o la hamburguesa de queso en papel de cocina. Ponga una hamburguesa en el centro del plato giratorio, o dos hamburguesas una enfrente de la otra sobre el plato giratorio. A continuación recaliente la guarnición con lechuga, rodajas de tomate, aliñe y salpimente.
2	Mini Ravioli (congelado)	200-250 g 300-350 g	3 min	Coloque los mini raviolis preparados y congelados en una fuente de plástico apta para microondas en el centro del plato giratorio. Perfore el film protector del producto preparado o cubra la fuente de plástico con envoltura para microondas. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de cocción. Este programa puede emplearse para raviolis y para fideos en salsa.
3	Alitas de pollo congeladas	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Coloque las alitas de pollo preparadas congeladas o los muslos (precocinados y condimentados) en el soporte metálico con la parte de la piel hacia abajo. Coloque las piezas de pollo en círculo y deje el centro vacío. Gire cuando suene el horno.
4	Trozos de pizza congelados	150 g (4-6 pzs) 250 g (7-9 pzs)	-	Distribuya los trozos de pizza o mini quiches de manera uniforme sobre el soporte.
5	Palomitas de maíz	100 g	-	Utilice un producto de maíz especial para preparar en microondas. Siga las instrucciones del fabricante del producto y coloque la bolsa en el centro del plato giratorio. Durante este programa saltará el maíz y la bolsa aumentará su volumen. Tenga cuidado al sacar la bolsa y abrirla.
6	Nachos	125 g	-	Coloque los nachos (aperitivos de tortita) en un plato llano de cerámica. Ponga encima 50 gr. de queso cheddar y especias. Coloque el plato en el plato giratorio.

Uso de la función Cafetería

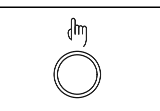
Con la función Cafetería (☕/🍰), el tiempo de cocción se establece automáticamente.

Puede ajustar el número de raciones mediante el botón de marcar.

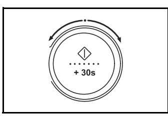
En primer lugar, coloque la comida en el centro de la tabla giratoria y cierre la puerta.



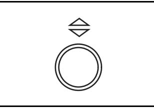
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Cafeteria** (☕/🍰).



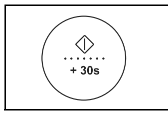
2. Seleccione el tipo de comida que esté cocinando pulsando el botón **Seleccionar** (☝) una o más veces. Consulte la tabla en la página siguiente por una descripción de los diferentes programas.



3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **botón de marcar**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción pulsando los botones **Más/Menos** (⬘) respectivamente.



5. Presione el botón **Inicio** (◇).
   Resultado: Los alimentos son cocidos de acuerdo al programa seleccionado.
   - ◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

Configuración de Cafetería

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para calentar bebidas y descongelar pastel.

El programa no. 1 funciona con energía de microonda solamente. El programa no. 2 funciona con una combinación de microonda y convección.

Botón	Alimentos	Porción	Tiempo de reposo	Recomendación
1 ☕	Bebidas (café, leche, té, agua a temperatura ambiente)	150ml (1 taza) 300ml (2 tazas) 450ml (3 tazas) 600ml (4 tazas)	1-2 mins	Vierta dentro de una taza de cerámica y caliente destapado. Coloque una taza en el centro, 2 en forma opuesta y 3 o 4 en un círculo Deje las bebidas en el horno microondas. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consultar las instrucciones de seguridad para líquidos).
2 🍰	Pastel congelado	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 mins	Coloque el pastel congelado en el centro del soporte o bien distribuya los trozos de pastel congelado en círculo sobre el soporte bajo. Coloque el soporte en el centro del plato giratorio. Este programa no es adecuado para pasteles con relleno de crema o recubiertos de chocolate.

E

Solamente C138STT / C138STF / C139STT / C139STF

Normalmente cuando se cocinan alimentos, tales como pizzas o pasteles, sobre un grill o en un horno microonda, la masa se empapa. Esto puede evitarse usando un plato para tostar; en la medida que se alcanza una temperatura alta rápidamente, la masa se vuelve crocante y dorada.

El plato para tostar puede ser usado también para tocino, huevos, salchichas, etc.

☛ Antes de usar el plato para tostar, precaliéntelo seleccionando el modo combinado por 3 a 5 minutos:

- Combinación de convección (250°C) y microondas (nivel de potencia 600 W) o
- Combinación de grill y microondas (nivel de potencia 600 W)
- Vea la página 27 y página 28 respectivamente.

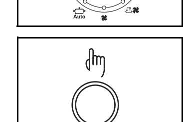
1. Precaliente el plato para tostar, como se ha descrito más arriba.
   - Use guantes para horno en todo momento en la medida que el plato para tostar se calienta mucho.

2. Pincele el plato con aceite si usted está cocinando alimentos, tales como tocino y huevos, para dorar los alimentos en forma pareja.

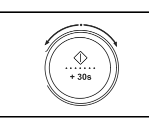
3. Coloque los alimentos sobre el plato para tostar.
   - No coloque ningún recipiente sobre el plato para tostar que no sea resistente al calor (tazones de plástico por ejemplo).

4. Coloque el plato para tostar sobre el plato giratorio en el horno de microonda.
   - Nunca coloque el plato para tostar en el horno sin el plato giratorio.

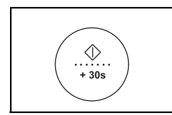
5. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Comb** ( ).



6. Seleccione el nivel de potencia presionando el botón **Seleccionar** ( ) .

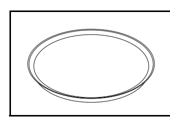


7. Fije el tiempo de cocción girando el **botón de marcar** hasta que se visualice el tiempo de cocción adecuado.



8. Presione el botón **Inicio** ( ).
Resultado: Se inicia la cocción.
   - ◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

Cómo limpiar el plato para tostar



El mejor modo de limpiar el plato para tostar es lavarlo con agua caliente y detergente y luego enjuagarlo con agua limpia. No use cepillo o una esponja dura ya que la capa superior se dañará.

☛ En la medida que el plato para tostar tiene una capa de Teflón, si usted no lo usa correctamente, esta puede ser dañada.

- Nunca corte los alimentos sobre el plato. Remueva los alimentos del plato previo a cortarlos.
- De vuelta los alimentos preferiblemente con una espátula de plástico o de madera.



Cómo usar la rejilla y la bandeja de metal cuadrada

E

La rejilla de metal cuadrada es muy útil para tartas, pizza, galletas, etc.

Se puede usar para cocinar por convección.

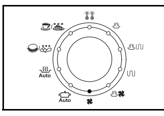
☛ Utilice siempre guantes cuando vaya a manipular los recipientes que están dentro del horno.

1. Abra la puerta.
Cuelgue la bandeja del soporte que está en la parte izquierda y derecha dentro del horno de microondas.

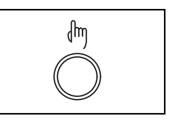
2. Coloque la comida que va a ser cocinada en la bandeja de metal cuadrada e introduzca esta bandeja entre los soportes que están dentro del horno.

☛ Se pueden colocar comidas que no estén cubiertas con ninguna tapa en la rejilla/bandeja cuadrada de metal.

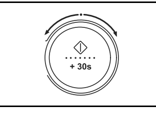
Cierre la puerta.



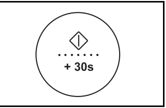
3. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Convección** ( ).



4. Presione el botón **Seleccionar** ( ) una o más veces para seleccionar la temperatura.
Consulte la tabla que está en la página siguiente, en la que encontrará una descripción de los diferentes ajustes programados previamente en el microondas.



5. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de marcar**.



6. Presione el botón **Inicio** ( ).
Resultado: Se inicia la cocción.

◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

✉ Use únicamente la bandeja de soporte en el modo de convección.

Mantenga la bandeja de soporte separada del horno microondas (excepto en el modo convección)

Guía de convección para hornear pizzas, croissants, panecillos y tartas usando masa fresca.

Apague la función “plato giratorio” cuando use la bandeja de metal rectangular. Use el accesorio multifunción solo en el modo convección. Precaliente la convección con la función de auto-calentamiento a la temperatura deseada, a menos que nosotros le recomendemos que no precaliente el horno.

Use los tiempos de cocinado y las instrucciones en esta tabla como guías para hornear en modo convección.

Alimentos frescos	Porción	Auto-precal-entar	Tabla (Desde abajo)	Poten-cia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Pizza	800 g	200°C	3	200°C	20-25	Coloque la masa fresca de la pizza (300 g) extendida sobre la bandeja de metal cuadrada. Distribuya el resto de los ingredientes, como por ejemplo la salsa de tomate, verdura y el queso de forma uniforme sobre la parte superior de la base de la pizza.
Panecillos (masa fresca con levadura refrigerada)	400 g (8 pzs)	180°C	3	180°C	14-16	Coloque los panecillos uniformemente en la bandeja de metal cuadrada.
Croissants (masa refrigerada)	250 g (6 pzs)	180°C	3	180°C	10-13	Coloque los croissants frescos uniformemente sobre la rejilla de metal.
Tarta con forma de hogaza (Tarta mármol)	700 g	-	2	160°C	55-60	Coloque la masa recién hecha en el recipiente metálico de color negro con forma rectangular (longitud 25 cm). Colóquelo aproximadamente en el medio de la rejilla.

E

Guía de convección para hornear pizzas, croissants, panecillos y tartas usando masa fresca (continuación).

Alimentos frescos	Porción	Auto-precalentar	Tabla (Desde abajo)	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Tarta de mantequilla holandesa (tarta de crema pastelera)	800 g	-	2	160°C	55-65	Coloque la masa recién hecha en una fuente de cristal pirex con forma rectangular (longitud 25 cm). Colóquelo aproximadamente en el medio de la rejilla.
Bizcocho	700 g	-	2	160°C	35-40	Coloque la masa recién hecha en una fuente de cristal pirex redonda o en una fuente de metal negra. Coloque la tarta en el centro del horno sobre la bandeja.
Tarta de avellana	800 g	-	2	160°C	60-65	Coloque la masa recién hecha en un recipiente metálico de color negro (Ø 24 cm). Coloque la tarta en el centro del horno sobre la rejilla.
Base de bizcocho (Rollo suizo)	300 g	180°C	4	180°C	10-12	Coloque la masa uniformemente sobre papel para hornear en una bandeja de metal cuadrada.
Tarta de manzana	1500 g	180°C	3	180°C	22-25	Coloque masa recién hecha (600 g) extendida sobre un fuente de metal cuadrada. Coloque trozos finos de manzana en la parte superior. Añada trozos o láminas de almendras picadas.
Magdalenas	500-600 g (12 pzs)	180°C	4	180°C	18-21	Rellene de masa para magdalenas uniformemente un molde de metal especial para 12 magdalenas. Coloque la fuente en la rejilla.
Galletas	300 g (30 pzs)	180°C	4	160-180°C	12-15	Coloque las galletas uniformemente sobre papel de hornear en la bandeja de metal cuadrada.

E

Guía de convección para hornear pizzas, aperitivos de patata y pasta

Apague la función “plato giratorio” cuando use la bandeja de metal rectangular. Use el accesorio multifunción solo en el modo convección. Precaliente la convección con la función de auto-calentamiento a la temperatura deseada, a menos que nosotros le recomendemos que no precaliente el horno.

Use los tiempos de cocinado y las instrucciones en esta tabla como guías para hornear en modo convección.

Alimentos frescos	Porción	Auto-precale-ntar	Tabla (Desde abajo)	Poten-cia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Pizza congelada	1000 g	200°C	2	200°C	22-25	Coloque la pizza congelada en la bandeja.
Patatas para horno congeladas	500 g	220°C	3-4	220°C	25-28	Distribuya las patatas para horno uniformemente en la bandeja de metal cuadrada. Deles la vuelta varias veces.
Croquetas congeladas	500 g	180°C	3	180°C	13-16	Distribuya las croquetas uniformemente en una bandeja de metal cuadrada. Deles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad de tiempo.
Delicias de patata congeladas	500 g	200°C	3	200°C	20-25	Coloque las delicias de patata congelados uniformemente en ;a bandeja de metal cuadrada. Deles la vuelta a la mitad de tiempo.
Mini rollos de vegetales congelados (estilo chino)	250 g	220°C	4	220°C	10-12	Distribuya los mini rollos de vegetales uniformemente en la bandeja de metal cuadrada. Deles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
Lasaña fresca (refrige-rada)	1000 g	220°C	3	200°C	25-30	Coloque la lasaña en un recipiente de un tamaño apropiado (resistente al calor) en el centro de la bandeja.

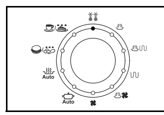
Cocción en varias etapas

E

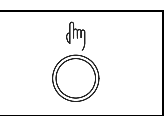
Su horno microonda puede ser programado para cocinar alimentos hasta en cuatro etapas (Convección, Microonda+Convección y Precalentar no puede usarse para la cocción en varias etapas).
Ejemplo: usted desea descongelar un alimento y cocinarlo sin tener que reprogramar el horno después de cada etapa. Usted puede de esa manera descongelar y cocinar un pollo de 1.8 kg en cuatro etapas:

- ***Descongelado***
- ***Reposo por 20 minutos***
- ***Cocción con microonda por 30 minutos***
- ***Grill por 15 minutos***

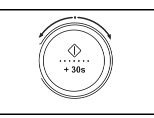
☛ El descongelado y el reposo deben ser las dos primeras etapas. La combinación y el grill se pueden usar solamente una vez durante las dos restantes etapas. Sin embargo el microonda puede usarse dos veces (en niveles diferentes de potencia).



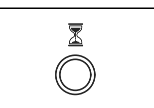
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Auto Descongelado** ( ).



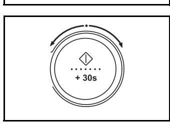
2. Seleccione el tipo de alimento que usted esté cocinando presionando el botón **Seleccionar** ( ).



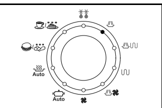
3. Programe el peso girando el **botón de marcar** el número apropiado de veces (1.8 kg en el ejemplo)



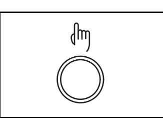
4. Presione el botón **Esperar/Demorar** ( ).



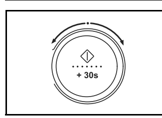
5. Programe el tiempo de reposo girando el **botón de marcar** el número apropiado de veces (20 minutos en el ejemplo).



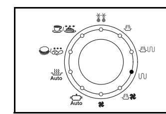
6. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Microondas** ( ).



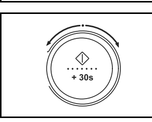
7. Programe el nivel de potencia de microonda presionando el botón **Seleccionar** ( ) para seleccionar el Nivel de Potencia apropiado (450W en el ejemplo).



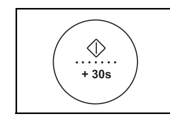
8. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de marcar** (30 minutos en el ejemplo).



9. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Grill** ( ).



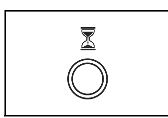
10. Programme el tiempo de cocción girando el **botón de marcar** el número apropiado de veces (15 minutos en el ejemplo).



11. Presione el botón **Inicio** ( ).
    Resultado: Se inicia la cocción.:
    - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

Programación del tiempo de reposo

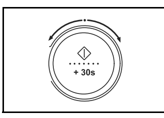
El Tiempo de Reposo se puede usar para programar un tiempo de reposo en forma automática (sin cocinar con microondas).



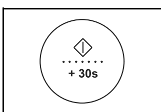
1. Presione el botón **Esperar/Demorar** (⌛).
Resultado: Las indicaciones siguientes aparecen:



(modo Esperar/Demorar)

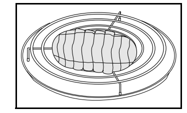


2. Seleccione el tiempo de reposo girando el **botón de marcar**



3. Presione el botón **Inicio** (◇).
Resultado: El horno da una señal sonora cuando el tiempo de reposo ha terminado.

Elección de los accesorios



La cocción de convección tradicional no requiere ningún utensilio de cocina especial. Usted debería, de cualquier manera,, usar solamente utensilios de cocina que usaría en su horno normal.
Los recipientes seguros para microondas no son generalmente convenientes para la cocción con convección; no use recipientes, platos de plástico, tazas, toallas de papel, etc.
Si usted desea seleccionar el modo combinado de cocinar (microondas y grill o convección), use solamente vajilla que sea segura para microondas y a prueba de horno. Los utensilios o vajilla metálicos pueden dañar su horno.

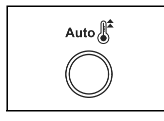
☛ Para detalles adicionales sobre vajilla y utensilios apropiados, refiérase a la Guía de utensilios de cocina en la página 31.

Precalentado del horno

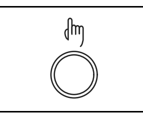
Para la cocción con convección, se recomienda que usted precaliente el horno a la temperatura apropiada antes de colocar los alimentos en el horno.

Cuando el horno alcanza la temperatura requerida, se mantiene por aproximadamente 10 minutos; se apaga luego en forma automática.

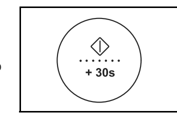
Verifique que el suplemento para calentar esté en la posición correcta para el tipo de cocción que usted requiere. Abra la puerta y coloque el plato giratorio.



1. Presione el botón **PRECALENTAR** (Auto).
Resultado: Las indicaciones siguientes aparecen:
250°C (temperatura)



2. Presione el botón **Seleccionar**(☝) una o más veces para programar la temperatura.



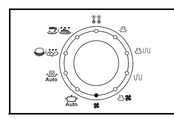
3. Presione el botón **Inicio** (◇).
Resultado: El horno está precalentado a la temperatura requerida.

Cocción por Convección

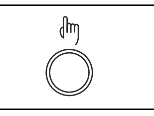
El modo convección le permite cocinar alimentos en la misma manera que con un horno tradicional. No se usan las microondas. Usted puede programar la temperatura, como se requiera, en una franja de variación desde 40°C a 250°C. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

☛ Si usted desea precalentar el horno, vea la página 24.
- Use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, en la medida que se calientan a alta temperatura.
- Usted puede obtener mejor cocción y dorado si usa la rejilla baja.

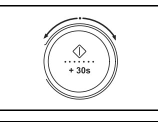
Verifique que el suplemento para calentar esté en la posición horizontal y que el plato giratorio esté en posición. Abra la puerta y coloque el recipiente sobre el plato giratorio.



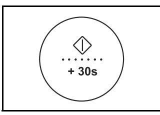
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Convección** ( ).
Resultado: Las indicaciones siguientes aparecen:
(modo convección)
250°C (temperatura)



2. Presione el botón **Seleccionar**( ) una o más veces para programar la temperatura.



3. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de marcar**.



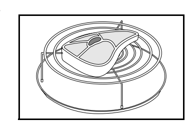
4. Presione el botón **Inicio** ( ).
Resultado: Se inicia la cocción.:
◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

✉ Si usted quisiera saber la temperatura actual de la cavidad del horno, presione el botón **Idioma**.

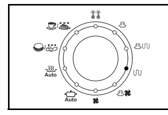
Cocción con el grill

El grill le permite calentar y dorar alimentos en forma rápida, sin usar el microondas.
- ***Siempre use guantes para horno cuando toque la vajilla dentro del horno, en la medida que estarán muy calientes.***
- ***Usted puede obtener mejor cocción y resultado del grill, si usa la rejilla alta.***

Verifique que el suplemento para calentar esté en la posición horizontal, y que la rejilla apropiada esté en posición.

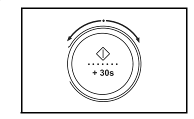


1. Abra la puerta y coloque el recipiente sobre la rejilla.

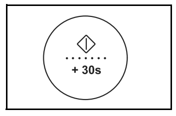


2. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Grill** ( ).
Resultado: Las indicaciones siguientes aparecen:
| (cocción en una etapa)
(modo grill)

- Usted no puede programar la temperatura del grill.



3. Programe el tiempo de cocción con grill girando el **botón de marcar**.
- El tiempo máximo de cocción con el grill es de 60 minutos.



4. Presione el botón **Inicio** ( ).
Resultado: La cocción con grill comienza:
◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

E

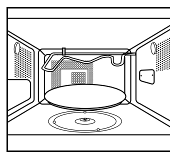
E

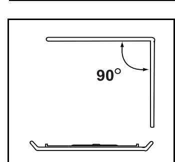
Elección de la posición del suplemento para calentar

El suplemento para calentar se usa cuando se quiere cocinar con el grill. Puede colocarse en una de dos posiciones:

- ***Posición horizontal para cocción por convección y con grill***
- ***Posición vertical para asar solamente (C138STB/C138STF/ C139STB/C139STF)***

☛ Solamente cambie la posición del suplemento para calentar cuando está frío y no aplique excesiva fuerza cuando lo coloque en la posición vertical.





Para instalar el suplemento de calentado al ...	Luego..
Posición vertical (asar solamente : C138STB/C138STF/ C139STB/C139STF)	◆ Tire hacia abajo del suplemento para calentar ◆ Empuje hacia la parte trasera del horno hasta que esté paralelo con la pared del fondo.
Posición horizontal (cocción por convección y con grill)	◆ Tire del suplemento de calentado hacia usted ◆ Presiónelo hacia arriba hasta que esté paralelo con el techo del horno

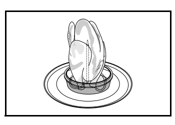
Asado

Solamente C138STB / C138STF / C139STB / C139STF

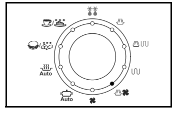
El asador se usa para cocinar a la parrilla sin necesidad de dar vuelta la carne. Puede usarse con el modo de cocción combinado de microonda y convección.

☛ Asegúrese que el peso de la carne sea distribuido equitativamente sobre el asador y que el asador rote libremente.

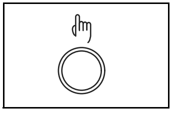
Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, en la medida que pueden quemar.



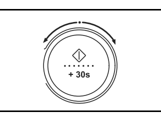
1. Pase el pincho de asar a través del centro de la carne.
Ejemplo: Pase el pincho de asar entre el espinazo y la pechuga del pollo.
Coloque el pincho de asar sobre su pedestal y el pedestal en el tazón de vidrio y el tazón de vidrio sobre el plato giratorio. Para ayudar a que la carne se dore, pincélela con aceite.



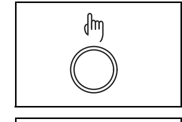
2. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Combi** ( ).



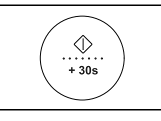
3. Presione el botón **Seleccionar** ( ) una o más veces para programar la temperatura.



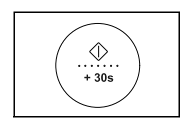
4. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de marcar**.
- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



5. Seleccione el nivel de potencia presionando el botón **Seleccionar** ( ).



6. Presione el botón **Inicio** ( ).
Resultado: Se inicia la cocción.
◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.



7. Cuando la carne se ha cocido por completo, remueva el pincho con cuidado, usando guantes para horno para proteger sus manos.

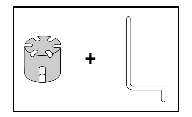
Uso del multi-asador vertical

Solamente C138STB / C138STF / C139STB / C139STF

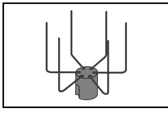
MULTI-ASADOR PARA BROCHETAS

Usando el multi-asador con las 6 brochetas usted puede asar fácilmente carne, aves, pescado, vegetales (tales como cebollas, pimientos o calabaza) y fruta que ha sido cortada en trozos.

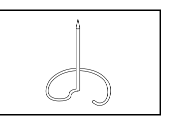
Usted puede preparar los alimentos mencionados con las brochetas usando el modo combinado o el grill.



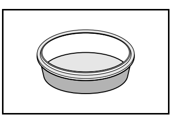
Acoplado para asar, Brocheta



Multi-Asador



Asador



Tazón de vidrio

USO DEL MULTI-ASADOR CON BROCHETAS

1. Para preparar brochetas con el multi-asador use los 6 pinchos.
2. Ponga la misma cantidad de alimentos en cada pincho.
3. Coloque el asador en el tazón de vidrio e inserte el multi-asador en él.
4. Ponga el tazón de vidrio con el multi-asador en el centro del plato giratorio.

✉ Asegúrese que el suplemento para calentar del grill esté en la posición correcta en el fondo de la cavidad y no en el techo antes de comenzar con el proceso de cocción con el grill.

REMOVER EL MULTI-ASADOR DEL HORNO DESPUÉS DE COCINAR CON EL GRILL

1. Use guantes para horno para tomar el tazón de vidrio cuando el multi-asador esté fuera del horno, puede quemarse.
2. Remueva el multi-asador del pedestal usando también guantes para horno.
3. Cuidadosamente remueva las brochetas y use un tenedor para remover los trozos de alimentos de las brochetas.

✉ No es conveniente que el multi-asador se lave en el lava-vajilla. Límpielo con agua tibia con la mano. Remueva el multi-asador del horno, después de cada uso.

Combinación de microonda y grill

E

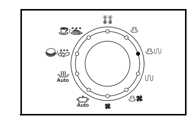
Usted puede también combinar la cocción con microonda y el grill, para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☞ SIEMPRE use utensilios de cocina especiales para microonda y a prueba de horno. Los recipientes de vidrio o cerámica son ideales en la medida que permiten que las microondas penetren en los alimentos en forma pareja.

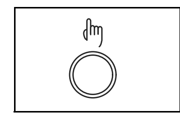
SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, en la medida que pueden quemar.

Usted puede mejorar la cocción con microondas y con el grill si usa la rejilla alta.

Abra la puerta. Coloque los alimentos sobre la rejilla que mejor se adecue al tipo de alimento que se vaya a cocinar. Coloque la rejilla sobre el plato giratorio. Cierre la puerta.

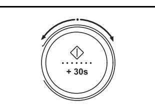


1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Combi** (**HM+Grill**).
   Resultado: Las indicaciones siguientes aparecen:
   (cocción en una etapa)
   (modo combi microonda & convección)

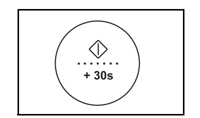


2. Presionar el botón **Seleccionar** ( ) hasta que aparezca el nivel apropiado de potencia. (300-600W).

   Usted no puede programar la temperatura del grill.



3. Programe el tiempo de cocción con grill girando el **botón de marcar**.
   - El tiempo máximo de cocción con el grill es de 60 minutos.



4. Presione el botón **Inicio** ( ).
   Resultado:
   - La cocción combinada comienza.
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

Combinación de microondas y convección

E

La cocción combinada usa tanto la energía de microonda como el calor de la convección. No se requiere precalentado en la medida que la energía microonda está disponible inmediatamente.

Muchos alimentos se pueden cocinar con el modo de combinación, particularmente:

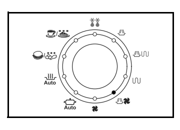
- ***Carnes y aves asadas***
- ***Pasteles y Tortas***
- ***Platos de huevos y quesos***

☛ SIEMPRE use utensilios de cocina especiales para microonda y a prueba de horno. Los recipientes de vidrio o cerámica son ideales en la medida que permiten que las microondas penetren en los alimentos en forma pareja.

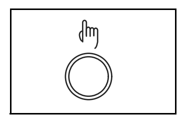
SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, en la medida que pueden quemar.

Usted puede obtener mejores resultados para cocinar y dorar al mismo tiempo si usa la rejilla baja.

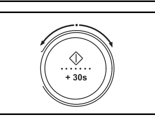
Abra la puerta. Coloque los alimentos sobre el plato giratorio o sobre la rejilla baja sobre el plato giratorio. Cierre la puerta. El suplemento para calentar debe estar en la posición horizontal.



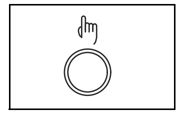
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Combi** (**HM+Convección**).
Resultado: Las indicaciones siguientes aparecen:
(modo combi microonda & convección)
250°C (temperatura)



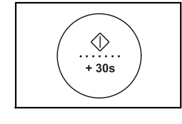
2. Presione el botón **Seleccionar** ( ) una o más veces para programar la temperatura.



3. Programe el tiempo de cocción con grill girando el **botón de marcar**.
El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



4. Presionar el botón **Seleccionar** ( ) hasta que aparezca el nivel apropiado de potencia. (100-600W).



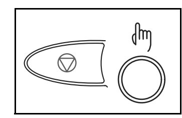
5. Presione el botón **Inicio** ( ).
Resultado:
- ◆ La cocción combinada comienza.
- ◆ Es horno se calienta a la temperatura requerida y luego la cocción con microonda continua hasta que termina el tiempo de cocción.
- ◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

✉ Si usted quisiera saber la temperatura actual de la cavidad del horno, presione el botón **Idioma**.

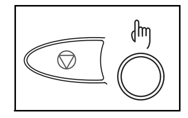
Cerradura de seguridad de su horno microonda

Su horno microonda incluye un programa de Seguridad para Niños, que hace que el horno esté "bloqueado" de manera que los niños o cualquier persona no familiarizada con el horno no puedan operarlo accidentalmente.

El horno puede ser bloqueado en cualquier momento.



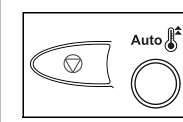
1. Presione los botones **Parar** ( ) y **Seleccionar** ( ) al mismo tiempo (alrededor de un segundo).
   Resultado:
   - El horno está bloqueado.
   - Se visualiza el icono ( ).



2. Para desbloquear el horno, presione los botones **Parar** ( ) y **Seleccionar** ( ) nuevamente al mismo tiempo (alrededor de un segundo).
   Resultado:
   - Deja de visualizarse el icono ( ).
   - El horno puede usarse normalmente.

Velocidad de desplazamiento

Puede controlar la velocidad de desplazamiento en cualquier momento.

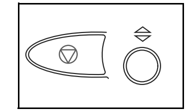


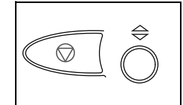
1. Presione los botones **Parar** ( ) y **Precalentar** (Auto) al mismo tiempo (alrededor de un segundo).
   Resultado: Aparecen en la pantalla los números "11111" - "55555".
2. Seleccione la velocidad de desplazamiento adecuada.

✉ "11111" es la velocidad de desplazamiento más baja y "55555" la más alta.

Apagado de la señal sonora

Usted puede apagar la señal sonora cuando usted quiera.





1. Presione los botones **Parar** ( ) y **Más/Menos** ( ) al mismo tiempo (alrededor de un segundo).
   Resultado:
   El horno no suena para indicar la terminación de una función.
2. Para encender nuevamente la señal sonora, presione los botones **Parar** ( ) y **Más/Menos** ( ) nuevamente al mismo tiempo (alrededor de un segundo).
   Resultado: El horno opera con la señal sonora nuevamente.

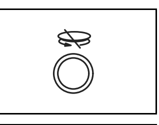
Función de parada manual del plato giratorio

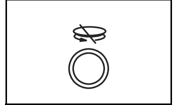
El botón de encendido / apagado ( ) del plato giratorio lo habilita a usar platos grandes que llenan el horno entero al parar el movimiento de rotación del plato giratorio.



Los resultados serán menos satisfactorios en este caso en la medida que la cocción es menos pareja. Recomendamos que usted de vuelta los alimentos manualmente a mitad de camino del proceso de cocción.
Advertencia! Nunca opere el horno sin plato giratorio cuando el botón del plato giratorio esté en apagado.

Resultado: Esta condición puede iniciar fuego y dañar el horno.





1. Presione el botón del **Plato giratorio encendido/ apagado** ( ).
   Resultado: El plato giratorio no rotará.
2. Para poner en marcha nuevamente el plato giratorio presione el botón del ( ) nuevamente.
   Resultado: El plato giratorio rotará.

✉ No presione el botón de **Plato giratorio encendido/ apagado** ( ) durante el proceso de cocción. Cancele la fase de cocción antes de pulsar el botón **Plato giratorio encendido/ apagado**.

Guía de utensilios de cocina

E

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, el microondas debe ser capaz de penetrar los alimentos, sin ser reflejadas o absorbidas por la vajilla usada.

Se debe tener entonces sumo cuidado cuando elija los utensilios a usar. Si los utensilios están marcados como seguros para microondas, no necesita preocuparse.

La tabla siguiente tiene una lista de varios tipos de utensilios e indica si y cómo deberían usarse en un horno microondas.

Utensilio	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Puede ser usado en pequeñas cantidades para proteger algunas áreas de la sobre-cocción. Puede ocurrir que se forme el arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si se usa demasiado papel.
Recipiente para caramelo	✓	No precaliente por más de ocho minutos.
Porcelana y cerámica	✓	Porcelana, alfarería, cerámica esmaltada y porcelana de hueso son habitualmente apropiadas, a menos que estén decoradas con un filete de metal.
Recipientes desechables de cartón poliester	✓	Algunos alimentos congelados son empaquedos en estos recipientes.
Envasado de comida-rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Pueden usarse para entibiar alimentos. El sobre-calentado puede causar que el poliestireno se derrita.
• Bolsas de papel o diaro	✗	Pueden prenderse fuego.
• Vasos o copas de papel reciclado o con filetes de metal	✗	Pueden causar que se forma el arco eléctrico.
Vasos y copas		
• Recipientes del horno-a-la-mesa	✓	Pueden usarse, a menos que estén decoradas con un filete de metal.
• Cristalería fina	✓	Pueden usarse para entibiar alimentos o líquidos. El cristal delicado puede romperse o astillarse si se calienta súbitamente.
• Jarras de vidrio	✓	Debe sacarse la tapa. Apropiado solamente para entibiar.
Metal		
• Recipientes	✗	Pueden causar la formación del arco o fuego.
• Ataduras de torcer de bolsas para congelador	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y toallas de papel	✓	Para períodos cortos de cocción y entibiado. También para absorber exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede causar la formación del arco.
Plástico		
• Recipientes	✓	Particularmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o descolorirse a altas temperaturas. No use plástico de melamina.
• Película adherente	✓	Puede usarse para retener la humedad. No debería tocar los alimentos. Tenga cuidado cuando saque la película, el vapor caliente que se escapa puede quemarlo.
• Bolsas para congelador	✓ ✗	Solamente si es a prueba de ebullición o de horno. No debería estar hermético. Pínchelo con un tenedor si es necesario.
Papel encerado o a prueba de grasitud	✓	Puede usarse para retener humedad y evitar el salpicado.

✓ =Recomendado ✓ ✗ = Atención ✗ = Incierto

E

MICROONDAS

La energía de microondas realmente penetra los alimentos, atraídas y absorbidas por su contenido acuoso, graso o de azúcar. Las microondas causan que las moléculas en los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina el alimento.

COCINAR

Utensilios para la cocina con microondas:

Los utensilios y vajilla deben permitir que la energía de microondas pase a través de ellos para máxima eficiencia.
Las microondas se reflejan por medio de metal, tal como acero inoxidable, aluminio y cobre, pero ellas pueden penetrar a través de cerámica, vidrio, porcelana y plástico así como papel y madera. Por lo tanto los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas:

Muchas clases de alimentos son apropiados para cocinar con microondas, incluyendo vegetales frescos y congelados, fruta, pasta, arroz, granos, judías, pescado y carne. Salsas, flan, sopas, budines al vapor, conservas, y chutney pueden cocinarse en un horno de microondas. Hablando en general, cocinar con microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepara sobre una hornalla. Derretir manteca o chocolate, por ejemplo (vea el capítulo con sugerencias, técnicas e consejos útiles).

Tapado durante la cocción

Es muy importantes tapar los alimentos durante la cocción ya que en la medida que el agua que va evaporando, el vapor liberado contribuye al proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse en diferentes formas: ej. Con un plato de cerámica, una tapa de plástico o con película adherente apropiada para microondas.

Tiempos de reposo

Es importante permitir un tiempo de reposo una vez que usted haya finalizado de cocinar los alimentos para permitir que la temperatura dentro del alimento se nivele.

Guía de cocina para vegetales congelados

Use un tazón de vidrio pirex con tapa. Cocine con tapa por un tiempo mínimo – vea la tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocidos. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	300g	600W	9½-10½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Bróculi	300g	600W	8½-9½	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Arvejas	300g	600W	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Judías verdes	300g	600W	9-10	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Vegetales mezclados (zahahorias/ arvejas/maíz)	300g	600W	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Vegetales mezclados (Estilo chino)	300g	600W	8½-9½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.

Guía de cocina para vegetales frescos

Use un tazón apropiado de vidrio pirex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cuch.sop.) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua – vea la tablea. Cocinar con tapa por el tiempo mínimo – vea la tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva una vez durante y una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubrir durante el tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo útil: Corte los vegetales frescos en partes de tamaño parejo. Cuanto más pequeños los corte más rápido se cocinan.

Todos los vegetales frescos deberían cocinarse usando la potencia máxima del microondas (900W).

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bróculi	250g 500g	4½-5 7-7½	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Arregle los tallos en el centro.
Repollitos de Bruselas	250g 500g	6-6½ 9-9½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 ch.sop.) de agua.
Zanahorias	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño parejo.
Coliflor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Corte los gajos grandes en mitades. Arregle los tallos en el centro.
Calabacines	250g 500g	3-3½ 7-7½	3	Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cuch.sop) de agua o un botón de manteca. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g 500g	3½-4 6-6½	3	Corte las berenjenas en pequeñas rodajas y salpique con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Corte los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare hongos enteros pequeños u hongos en rodajas. No agregue nada de agua. Salpique con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solamente 15 ml (1 cuch.sop.) de agua.
Pimiento morrón	250g 500g	4½-5 7-8½	3	Corte el pimiento en pequeñas rebanadas.
Papas	250g 500g	4½-5 7½-8½	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de similar tamaño.
Nabo	250g 500g	5½-6 8½-9	3	Corte el nabo en pequeños cubos.

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Use un tazón de vidrio pirex con tapa – el arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocine con tapa.
Después que se ha terminado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo, ponga sal y agregue hierbas y manteca.
Observación: el arroz puede no haber absorbido toda el agua cuando el tiempo de cocción ha finalizado.

Pasta: Use un tazón grande de vidrio pirex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado.
Revuelva ocacionalmente durante y después de cocido.
Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien luego.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (prelavado)	250g 375g	900W	15½-16½ 18-19	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz integral (prelavado)	250g 375g	900W	20½-21½ 23-24	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz integral)	250g 375g	900W	16½-17½ 19-20	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (harina + grano)	250g 375g	900W	17½-18½ 20-21	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	900W	11-12	5	Agregue 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO

Su horno de microondas calentará alimentos en una fracción del tiempo que normalmente toma el horno de hornalla.
Use los niveles de potencia y tiempos de calentado en el siguiente gráfico como una guía.
Los tiempos en el gráfico consideran los líquidos con una temperatura ambiente de alrededor de +18 a +20°C o un alimento enfriado con una temperatura de alrededor de +5 a +7°C.

Arreglo y tapado

Evite calentar trozos grandes tal como cuartos de pollo – tienden a sobre-cocinarse y se secan antes que el centro esté ni siquiera caliente. Si calienta pequeños trozos obtendrá mayor éxito.

Niveles de potencia y cuándo revolver

Algunos alimentos pueden ser calentados usando la potencia de 900W mientras otros deberían calentarse usando 600 W, 450 W y aún 300 W.
Fíjese en las tablas de guía. En general, es mejor calentar alimentos usando un nivel de potencia más bajo, si el alimento es delicado, en grandes cantidades, o si es probable que se caliente demasiado muy rápidamente (pasteles de picadillo, por ejemplo).

Revuelva bien o de vuelta el alimento durante el calentado para obtener el mejor resultado. Cuando sea posible, revuelva antes de servir.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Para evitar la ebullición eruptiva de los líquidos y con ello una escaldadura, revuelva antes, durante y después de calentar. Manténgalos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio dentro de los líquidos. Evita que los alimentos se sobre-calienten (y por lo tanto se estropeen).
Es preferible estimar en menos el tiempo de cocción y agregar tiempo extra de calentado, si fuera necesario.

Tiempos de calentado y de reposo

Cuando caliente alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que llevan – para futura referencia.
Siempre asegúrese que la comida calentada esté bien caliente en todas partes.
Permita que el alimento repose después de calentado – deje que la temperatura se iguale. El tiempo de reposo recomendado después del calentado es de 2-4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en el gráfico.
Tenga particular cuidado cuando caliente líquidos y alimentos para bebés. Vea también el capítulo con las precauciones de seguridad.

CALENTADO DE LIQUIDOS

Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno ha sido apagado para permitir que la temperatura se iguale. Revuelva durante el calentado, si fuera necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar la ebullición eruptiva y una posible escaldadura, usted debería poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

CALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES

ALIMENTOS PARA BEBES:

Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de calentar! Deje reposar por 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40°C.

LECHE PARA BEBE:

Vierta la leche dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Caliente destapado. Nunca caliente el biberón del bebé con la tetina puesta, el biberón puede explotar si se sobre-calienta.
¡Agite bien antes del tiempo de reposo y nuevamente antes de servir! Siempre verifique cuidadosamente la temperatura de la leche para el bebé antes de dársela al bebé. Temperatura recomendada al servir: 37°C.

OBSERVACION:

Los alimentos para bebés necesitan que se los verifique en forma particularmente cuidadosa antes de servir para prevenir quemaduras. Use los niveles de potencia y tiempos de la siguiente tabla como una guía para el calentado

E

Calentado de líquidos y alimentos

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentad.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, agua)	150ml (1 taza) 300ml (2 tazas) 450ml (3 tazas) 600ml (4 tazas)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Vierta dentro de una taza de cerámica y caliente destapado. Coloque una taza en el centro, 2 en forma opuesta y 3 o 4 en un círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
Sopa (helada)	250g 500g	900W	2½-3 4-4½	2-3	Vierta dentro de un plato o tazón hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de calentar. Revuelva nuevamente antes de servir.
Guisado (helado)	350g	600W	5-6	2-3	Ponga el guisado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (helada)	350g	600W	4½-5½	3	Ponga la pasta (ej. Spaghetti o fideos al huevo) sobre un plato llano de cerámica. Cubra con película adherente para microondas. Revuelva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (helada)	350g	600W	5-6	3	Ponga la pasta rellena (ej. ravioles, tortelines) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y al servir.
Comida en un plato (refrige-rada)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque un plato de comida helada lista-para-calentar para 2-3 sobre un recipiente de cerámica. Cubra con película adherente para microondas.

Calentar alimentos y leche para bebés

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos para bebés (vegetales + carne)	190g	600W	30 seg.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de que haya pasado el tiempo de calentado. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Papilla para bebés (grano + leche + fruta)	190g	600W	20 seg.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Leche para bebés	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 1 min. 10 seg. a 1 min. 20 seg.	2-3	Revuelva o agite bien y vierta dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Colóquelo en el centro del plato giratorio. Cocine destapado. Agite bien y deje reposar por al menos 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.

E

DESCONGELADO

Las microondas son un excelente medio para descongelar comida congelada. Las microondas descongelan suavemente alimentos congelados en un período corto de tiempo. Esto puede ser de gran ventaja, si por ejemplo comensales inesperados aparecen repentinamente.

Las aves congeladas deben deshielarse antes de cocinar. Saque cualquier atadura de metal y cualquier envoltorio para permitir que el líquido del deshielo se escurra.

Ponga el alimento congelado en un recipiente sin tapa. Vuelque y escurra el líquido y saque los menudos tan pronto como sea posible.
Revise el alimento en forma ocasional para asegurarse que no se esté calentando.
Si las partes más pequeñas y finas del alimento congelado comienzan a calentarse, se pueden proteger si se envuelven con muy pequeñas tiras de papel de aluminio durante el descongelado.

Si el ave comienza a calentarse en la superficie exterior, suspenda el deshielo y permita reposar por 20 minutos antes de continuar.
Deje que el pescado, carne y ave reposen para completar el descongelado. El tiempo de reposo para completar el descongelado varían según la cantidad a descongelar. Por favor refíerase a la tabla de más abajo.

Consejo útil: La comida plana se descongela mejor que las abultadas y pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las grandes. Recuerde este consejo a la hora congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de alrededor de -18 to - 20 °C, use la siguiente tabla como guía.

Todo alimento congelado debería ser descongelado usando el nivel de potencia para descongelar (180 W).

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Carne				
Carne picada	500g	13-15	15-30	Coloque la carne sobre un plato llano de cerámica. Proteja los bordes más finos con papel de aluminio. ¡De vuelta después que haya pasado la mitad del tiempo de descongelado!
Chuletas de cerdo	250g	7-8		
Aves				
Pollo en presas	500g (2 pzs)	14-15	15-60	Primero, ponga las presas de pollo con la piel hacia abajo, el pollo entero con la pechuga hacia abajo sobre un plato llano de cerámica. Proteja las partes más finas, como las alas, con papel de aluminio. ¡De vuelta después que haya pasado la mitad del tiempo de descongelado!
Pollo entero	1200g	32-34		
Pescado				
Filetes de pescado	200g	6-7	10-25	Ponga el pescado congelado en el medio de un plato llano de cerámica. Arregle las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja las terminaciones angostas de los filetes y cola en el pescado entero con papel de aluminio. ¡De vuelta después que haya pasado la mitad del tiempo de descongelado!
Pescado entero	400g	11-13		
Frutas				
Fresas	250g	6-7	5-10	Distribuya las frutas sobre un recipiente de vidrio plano y redondo (con amplio diámetro)
Pan				
Panecillos (cada uno 50 g)	2 pzs 4 pzs	1-1½ 2½-3	5-10	Arregle los panecillos en un círculo o el pan en forma horizontal sobre un toalla de papel en el medio del plato giratorio. ¡De vuelta después que haya pasado la mitad del tiempo de descongelado!
Pan de tostada / sandwiche	250g	4½-5		

GRILL

El suplemento para calentar con grill está colocado debajo del techo de la cavidad. Opera mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que la comida se dore en forma uniforme. Precalentar el grill por 4 minutos hace que la comida se dore más rápidamente.

Utensilios para cocinar con el grill:

Deberían ser a prueba de llama y pueden incluir metal. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que pueden derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar en el grill:

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, lonjas de jamón y tocino, porciones finas de pescado, sandwiches y toda clase de tostadas con aderezos.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Toda vez que se usa en su único modo, asegúrese que el suplemento de calentar del grill esté debajo del techo en la posición horizontal y no en la pared de atrás en la posición vertical. Por favor recuerde que los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla alta, a menos que se den otras instrucciones.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocinar combina el calor radiante que viene del grill con la velocidad de cocción de las microondas. Opera solamente mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio esté rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran en forma uniforme. Se encuentran disponibles tres modos de combinación en este modelo: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microonadas + grill

Por favor use los utensilios por los que las microondas puedan pasar a través. Los utensilios deberían ser a prueba de llama. No use utensilios de metal con el modo combinado. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que puede derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas + grill:

Los alimentos apropiados para cocinar con el modo combinado incluyen toda clase de alimentos cocidos que necesitan ser calentados y dorados (ej. Pasta al horno), así como alimentos que requieren un tiempo corto de cocción para dorar la parte superior del alimento.
También, este modo puede usarse para porciones gruesas de alimento que se beneficien de una parte superior dorada y crocante (ej. Presas de pollo, dándolas vuelta a mitad de su cocción).
Por favor refíerase a la tabla para grill por detalles adicionales.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Toda vez que se use el modo combinado (microondas + grill) asegúrese que el suplemento de calentar del grill esté debajo del techo en la posición horizontal y no en la pared de atrás en la posición vertical. Por favor recuerde que los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla alta, a menos que se den otras instrucciones.
De otra manera tiene que ser colocado directamente sobre el plato giratorio.
Por favor refíérase a las instrucciones en el siguiente gráfico.
Los alimentos deben ser dados vuelta, si se quiere que se doren de ambos lados.

E

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función grill por 3 minutos.

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos frescos	Porción	Poten-cia	Tiempo para el 1er. lado	Tiempo para el 2 do. lado	Instrucciones
Rebanadas tostadas	4 ps (cada una 25g)	Grill sola-mente	5-6	3-4	Ponga las rebanadas tostadas una al lado de la otra sobre la rejilla.
Tomates al grill	400 g (4 pzs)	300W+ Grill	7½-8½	-	Corte los tomates en mitades. Ponga algo de queso sobre la parte superior. Arréglelas en un círculo en un plato llano de vidrio pirex. Colóquelo sobre la rejilla alta. Deje reposar por 2-3 minutos.
Tostada con Tomate y Queso	4 pzs (300 g)	300W+ Grill	5½-6½	-	Primero tueste las rebanadas de pan. Ponga la tostada con el aderezo sobre la rejilla alta. Coloque la rejilla sobre la bandeja de metal cuadrada. Deje reposar por 2-3 minutos.
Tostadas Hawaii (ananá, jamón, rebanadas de queso)	4 pzs (500 g)	450W+ Grill	6½-7½	-	Primero tueste las rebanadas de pan. Ponga la tostada con el aderezo sobre la rejilla alta. Coloque la rejilla sobre la bandeja de metal cuadrada Deje reposar por 2-3 minutos.
Patatas asadas	2x 200 g 2x 400 g	600W+ Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Corte las patatas en mitades. Coloque 2 patatas una frente a otra, 4 patatas formando un círculo en la rejilla alta. Deje reposar unos 3-5 minutos.
Papas / vegetales gratinados (helados)	800 g	600W+ Grill	16-17	-	Ponga el gratinado fresco en un plato pequeño redondo de vidrio pirex. Ponga el plato sobre la rejilla baja. Después de la cocción deje reposar por 2-3 minutos.
Lasaña (refrigerada)	800 g	600W+ Grill	17-18	-	Coloque la lasaña fresca en una gran fuente rectangular de cristal pirex. Coloque la fuente en la rejilla baja.

Alimentos frescos	Porción	Poten-cia	Tiempo para el 1er. lado	Tiempo para el 2 do. lado	Instrucciones
Manzanas asadas	4 man-zana (unidad 800g)	300W+ Grill	13-15	-	Saque el centro de las manzanas y llénelos con pasas de uva y mermelada. Ponga algunas almendras en trozos sobre la parte superior. Ponga las manzanas sobre un plato llano de vidrio pírex Coloque el plato directamente sobre la rejilla baja.
Presas de pollo	500 g (2 pzs) 800 g (4 pzs)	300W+ Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Prepare las presas de pollo con aceite y especias. Póngalas en un círculo sobre la rejilla alta. Coloque la rejilla sobre la bandeja de metal cuadrada. Deje reposar por 2-3 minutos.
Chuletas de cordero (medium)	500 g (4-5 pzs)	Grill sola-mente	12-14	10-12	Con un pincel cubra las chuletas de cordero con aceite y especias. Colóquelas en un círculo sobre la rejilla alta. Coloque la rejilla sobre la bandeja de metal cuadrada. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Bifes de cerdo	650 g (4 pzs)	MW + Grill	300W+ Grill 13-14	Grill sola-mente 9-10	Pincele los bifes de cerdo con aceite y especies. Colóquelas en un círculo sobre la rejilla alta. Coloque la rejilla sobre la bandeja de metal cuadrada. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Pescado Asado	650 g (2 pzs)	300W+ Grill	10-11	9-10	Pincele la piel del pescado entero con aceite y agregue hierbas y especies. Ponga dos pescados uno al lado del otro (cabeza a cola) sobre la rejilla alta.Coloque la rejilla sobre la bandeja de metal cuadrada. Deje reposar por 2-3 minutos.

Guía del Grill para alimentos congelados

Precaliente el grill con la función de grill por 3 minutos, a menos que se indique de otra manera.
Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Hamburguesa (congelada cruda)	2 piezas (125 g) 4 piezas (250 g)	450W+Grill	5-6 8-9	Ponga la hamburguesa cruda en un círculo sobre la rejilla alta. Dela vuelta después de 3 ½ si es de 125 g y después de 5 min. de 250 g. Ponga la hamburguesa en el pan.
Hamburguesa, hamburguesa con queso, etc. (listas, cocidas con pan)	2 pzs (300 g)	600W+Grill sin precalentar!	5-6	Ponga la hamburguesa congelada lado a lado sobre el plato a prueba de llama. Coloque el plato directamente sobre el plato giratorio. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado (vegetales o papas)	400 g	450W+Grill	14-16	Ponga el gratinado congelado en un plato redondo de vidrio pirex. Ponga el plato sobre la rejilla alta. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450W+Grill	20-22	Ponga el gratinado de pescado congelado en un plato pequeño llano rectangular de vidrio pirex. Ponga el plato sobre la rejilla baja. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.

E

CONVECCIÓN

Cocinar con convección es el método tradicional y bien conocido de cocinar alimentos en un horno tradicional con aire caliente.
El suplemento de calentar y el ventilador están situados sobre la pared del fondo, de manera que el aire caliente circule.

Utensilios de cocina para cocinar con convección:
Todos los utensilios convencionales a prueba de horno, hojas y planchar para hornear – cualquier elemento que usted normalmente usaría en un horno de convección tradicional – pueden ser usados.

Alimentos adecuados para cocinar con convección:
Todos los bizcochos, galletas, panecillos y tortas se deberían cocinar por este modo así como tortas ricas en frutas, pastelería choux y suflés.

MICROONDAS + CONVECCIÓN

Este modo combina la energía de microonda con el aire caliente y por lo tanto reduce el tiempo de cocción al mismo tiempo que le da a los alimentos una superficie dorada y crocante. Cocinar con convección es el método tradicional y bien conocido de cocinar alimentos en un horno con un ventilador en la parte trasera que hace circular aire caliente.

Los utensilios de cocina para cocinar con microondas + convección:
Deberían ser capaces de dejar pasar las microondas a su través. Deberían ser a prueba de horno (vidrio, cerámica o porcelana sin filetes de metal); similar a los utensilios descritos para MO + Grill.

Alimentos adecuados para cocción con microondas + convección:
Toda clase de carnes y aves así como cacerolas y platos gratinados, tortas esponjosas y tortas livianas de fruta, pasteles y amasados, vegetales asados, galletas y panes.

E

Guía de convección para alimentos frescos como Pastel/Quiche, Pizza y Carne

Precalentar la convección con la función de precalentar a la temperatura deseada.
Use los niveles de potencia y tiempos en esta tabla como una guía para la cocción con convección.

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
PASTEL/ QUICHE Pastel/Quiche (horneado y helado)	200g 400g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Ponga el pastel/ quiche helado sobre el papel de hornear sobre la rejilla alta. Deje reposar por 2-3 minutos.
PIZZA Pizza Helada (lista para hornear)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Coloque la pizza sobre la rejilla alta. Después de hornear deje reposar por 2-3 minutos
CARNE Carne / Cordero Asado (medio)	1200-1300g	1er.lado 600W + 160°C 2do.lado 600W +Grill	20-22	13-15	Pincele la carne / cordero con aceite y condiméntela con pimienta, sal y paprika. Póngala sobre la rejilla baja, primero con el lado grasoso hacia abajo. Después de cocinarla envuélvala en papel de aluminio y deje reposar por 10-15 minutos.
Pollo Asado	900g 1300g	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Pincele el pollo con aceite y especias. Ponga primero el lado de la pechuga hacia abajo, luego la pechuga hacia arriba sobre la rejilla baja. Deje reposar por 5 minutos.

Guía de Convección para alimentos frescos como Panecillos, Pan, Torta

Precaliente la convección con la función de precalentar a la temperatura deseada, a menos nosotros recomendemos que no se precaliente el horno – vea la tabla.
Use los niveles de potencia y tiempos en esta tabla como pautas para hornear.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
PANECILLOS Panecillos (listos para hornear)	4-6 pzs (c/ 50 g)	Solamente convección 180°C	3-4	Ponga los panecillos en un círculo sobre la rejilla baja. ¡Use globos para horno cuando la saque! Deje reposar por 2-3 minutos.
Panecillos (pre-horneados)	4-6 pzs (c/ 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Ponga los panecillos en un círculo sobre la rejilla baja. ¡Use globos para horno cuando la saque! Deje reposar por 2-3 minutos.
Panecillos (con masa de levadura fresca helada)	200 g (4 pzs) 400 g (8 pzs)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Arregle los panecillos sobre papel para hornear en un círculo sobre la rejilla alta. Deje el centro despejado. ¡Use globos para horno cuando la saque! Deje reposar por 2-3 minutos.
PAN Pan de Ajo (helado, pre-horneado)	200 g (1 pz)	180 W + 220°C	7-8	Ponga la baguette sobre el papel para hornear sobre la rejilla alta. ¡Use globos para horno cuando la saque! Deje reposar por 2-3 minutos.
Pan blanco (masa recién hecha con levadura)	750g	180 W + 220°C sin precalentar!	21-23	Coloque la masa recién hecha en un recipiente negro de metal pequeño y rectangular (longitud 25 cm). Realice unos cortes superficiales longitudinales. Coloque el pan en la rejilla baja. Deje reposar por 5-10 minutos.
Pan integral (con levadura)	750g	180 W + 220°C sin precalentar!	28-30	Coloque la masa recién hecha en un recipiente negro de metal pequeño y rectangular (longitud 25 cm). Realice unos cortes superficiales longitudinales. Coloque el pan en la rejilla baja Deje reposar por 5-10 minutos.

Guía de Convección para alimentos frescos como Panecillos, Pan, Torta (continuación)

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
TORTA Tarta mármol; (tarta de crema pastelera)	500g	180 W + 220°C	19-21	Coloque la masa recién hecha en un recipiente de cristal pirex pequeño y redondo (diámetro 18 cm). Coloque la tarta en la rejilla baja. Deje reposar por 5-10 minutos.
Tarta de mantequilla holandesa (tarta de crema pastelera)	800g	180 W + 220°C	22-23	Coloque la masa recién hecha en un recipiente de cristal pirex rectangular (longitud 28 cm). Coloque la tarta en la rejilla baja. Deje reposar por 5-10 minutos.
Bizcocho	250g	220°C + 180 W	11-13	Coloque la masa recién hecha en un pequeño recipiente redondo de cristal pirex (diámetro 18 cm). Coloque la tarta en la rejilla baja. Deje reposar por 5-10 minutos.
Base para flan de frutas (tarta de crema pastelera)	400g	220°C + 180 W	17-18	Coja un recipiente de cristal pirex redondo y plano (Ø 25 cm). Cubra la base con papel para hornear y vacíe toda la masa en el recipiente. Coloque la tarta en la rejilla baja. Después de un tiempo de reposo de unos 20 – 30 minutos, coloque en la parte superior de la tarta frutas y una fina capa de azúcar.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Pastelería fresca (con masa de levadura rellena helada)	250 g (5 pzs)	100 W + 200°C	11-12	Ponga los pasteles de levadura sobre papel para hornear en un círculo sobre la rejilla alta. Deje el centro despejado. ¡Use globos para horno cuando la saque! Deje reposar por 2-3 minutos.
Magdalenas	400 g (6 pzs)	180 W + 200°C	14-16	Vacíe la masa en una fuente negra de metal especial para magdalenas. Coloque las magdalenas en la rejilla baja. ¡Use globos para horno cuando la saque! Deje reposar por 5 minutos.
Brownies	650g	180 W + 200°C	20-22	Vacíe la masa en una fuente rectangular de cristal pirex. Coloque las galletas en la rejilla baja. ¡Use globos para horno cuando la saque! Deje reposar por 5-10 minutos.

E

Guía de Convección para alimentos congelados como Panecillo, Pan, Torta y Pastelería

Precaliente la convección con la función de precalentar a la temperatura deseada, a menos nosotros recomendemos que no se precaliente el horno – vea la tabla.

Use los niveles de potencia y tiempos en esta tabla como pautas para hornear.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Panecillos (listos para hornear)	6 pzs (c/ 50 g)	180 W + 200°C	6-7	Ponga los panecillos en un círculo sobre la rejilla baja. Deje reposar por 2-5 minutos.
Panecillos (pre-horneados)	6 pzs (c/ 50 g)	180 W + 200°C	6½-7½	Ponga los panecillos en un círculo sobre la rejilla baja. Deje reposar por 2-5 minutos.
Croissants (ya horneados)	4 pzs (c/ 50 g)	180 W + 200°C	4-5	Ponga los croissants sobre la rejilla alta. Deje reposar por 2-3 minutos.
Baguettes / Pan de Ajo (pre-horneados)	200-250 g (1 pz)	180 W + 200°C	9-10	Ponga la baguette congelada sobre papel para hornear sobre la rejilla baja. Deje reposar por 2-3 minutos.
Baguettes + aderezos (e.g. tomates, queso, jamón, etc.)	250 g (2 pzs)	450 W + 200°C	6-7	Ponga una baguette al lado de la otra sobre la rejilla baja. Deje reposar por 2-3 minutos.
Torta (lista para hornear con relleno de frutas)	400-500 g	180 W + 180°C sin precalentar!	8-10	Coloque la tarta sobre un papel especial para hornear. Coloque una pequeña tarta en la parte inferior, y una tarta de gran diámetro en la rejilla alta. Después de hornear, déjelo reposar durante unos 15-30 minutos. Sugerencia: deje reposar la tarta en el horno y sírvala ligeramente templada.
Puff Pastries (raw dough with filling)	250 g (5-6 pzs)	180 W + 220°C	10-11	Ponga los pasteles sobre papel para hornear sobre la rejilla alta. Deje reposar por 2-3 minutos.

Guía de Convección para Pizza, Pasta, Chips y Bocadillos congelados

Precaliente la convección con la función de precalentar a la temperatura deseada, a menos nosotros recomendemos que no se precaliente el horno – vea la tabla.

Use los niveles de potencia y tiempos en esta tabla como pautas para hornear.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Pizza (pre-horneada)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Coloque una pizza sobre la rejilla baja. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
2 baguettes recubiertas (pre-cocinadas)	2 x 125 g	300 W + 220°C	10-12	Coloque las dos baguettes en la rejilla alta. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Pasta (Lasaña o Canelones)	400 g	450 W + 200°C	20-22	Ponga dentro de un recipiente de vidrio pirex de tamaño adecuado o déjela en su envase original (tenga en cuenta que sea adecuado para el calor de horno y microondas). Ponga la lasaña congelada sobre la rejilla baja. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Pasta (Macarrones, Tortelines)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Ponga dentro de un recipiente de vidrio pirex de tamaño adecuado o déjela en su envase original (tenga en cuenta que sea adecuado para el calor de horno y microondas). Ponga el gratinado de pasta congelada sobre la rejilla baja. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Croquetas (de patatas)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Coloque las croquetas en la parte inferior. Después de cocinar deje reposar por 1-2 minutos.

Guía de cocina (continuación)

CONSEJOS UTILES ESPECIALES

DERRETIR MANTECA

Ponga 50 g de manteca en un recipiente hondo pequeño de vidrio. Cúbrala con una tapa de plástico.
Caliente por 30-40 segundos usando 900 W, hasta que la manteca esté derretida.

DERRETIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un recipiente hondo pequeño de vidrio.
Caliente por 3-5 minutos, usando 450 W hasta que el chocolate esté derretido.
Revuelva una o dos veces mientras se derrite. ¡Use guantes para horno mientras lo saca del horno!

DERRETIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un recipiente hondo pequeño de vidrio.
Caliente por 20-30 segundos usando 300 W, hasta que la miel esté derretida.

DERRETIR GELATINA

Ponga las hojas de gelatina seca (10 g) por 5 minutos en agua fría.
Ponga la gelatina escurrida dentro de un pequeño tazón de vidrio pirex.
Caliente por 1 minuto usando 300 W.
Revuelva después de haberse derretido.

COCINAR GLASEADO / BAÑO (PARA TORTA Y GATAUX)

Mezcle el glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cocine destapado en un tazón de vidrio pirex por 3 ½ a 4 ½ minutos usando 900 W, hasta que el glaseado / baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

COCINAR MERMELADA

Ponga 600 g de frutas (por ejemplo fresas mezcladas) en un tazón de vidrio pirex de tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 g de azúcar de confitura y revuelva bien.
Cocine con la tapa por 10-12 minutos usando 900 W.
Revuelva varias veces durante la cocción.
Vacíe directamente en pequeños vasos de mermelada con tapas de rosca.
Deje reposar con tapa por 5 minutos.

COCINAR PUDIN

Mezle el polvo del pudin con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Use un tazón de vidrio pirex de tamaño adecuado con tapa. Cocine tapado por 6 ½ a 7 ½ minutos usando 900 W.
Revuelva varias veces durante la cocción.

TOSTAR TROZOS DE ALMENDRAS

Esparza 30 g de almendras en trozos en forma uniforme sobre un plato de cerámica de tamaño medio.
Revuelva varias veces durante el tostado por 3 ½ a 4 ½ minutos usando 600 W.
Déjelas reposar por 2-3 minutos en el horno. ¡Use guantes para horno mientras saca el plato del horno!

Limpieza de su horno microondas

Las siguientes partes de su horno de microondas deberían limpiarse regularmente para prevenir que partículas de grasa y alimentos se acumulen:

- ***Superficies internas y externas***
- ***Puerta y cierres de las puertas***
- ***Plato giratorio y anillo rodante***

☞ SIEMPRE asegure que los cierres de la puerta estén limpios y la puerta cierre apropiadamente.

☞ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua tibia, jabonosa. Enjuague y seque.

2. Saque cualquier salpicadura o mancha sobre las superficies interiores o sobre el anillo rodante con un paño jabonoso. Enjuague y seque.

3. Para aflojar partículas de alimentos endurecidos y sacar los olores, coloque una taza de jugo diluido de limón sobre el plato giratorio y caliente por diez minutos a la máxima potencia.

4. Lave el plato en el lava vajillas cada vez que sea necesario.

✉ NO derrame agua en las rendijas de ventilación. NUNCA use ningún producto abrasivo o solventes químicos. Tome particular cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurar que ninguna partícula:

- Se acumule
- Prevenir que la puerta cierre correctamente

E

Guardar y reparar su horno de microondas

Unas pocas simples precauciones se deberían tomar cuando su horno de microondas se guarda o se lleva a reparar.

El horno no debe usarse si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagra rota***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Carcasa o curvaturas deformadas***

Solamente un técnico calificado en microondas debería realizar la reparación.

☛ NUNCA saque la carcasa exterior del horno. Si el horno está defectuoso y necesita reparación o usted está en duda acerca de su condición:
- Desenchúfelo del tomacorriente de la pared
- Contacte al centro de servicio post-venta más cercano

✉ Si usted desea guardar su horno temporalmente, elija, un lugar seco, libre de polvo.
- Razón: El polvo y la humedad pueden afectar adversamente las partes de funcionamento de su horno.

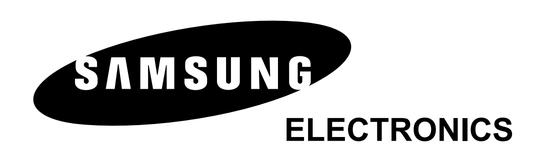
Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza por mejorar sus productos en todo momento. Es así que tanto las especificaciones de diseño como estas instrucciones de usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Fuente de energía	**230V ~ 50 Hz AC**
Consumo de energía Potencia Máxima Microondas Grill (suplemento para calentar) Convección (suplemento para calentar)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Corriente de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (ancho x alto x profundidad) Exterior Horno	 556 x 557 x 324 mm 369 x 391.7 x 252 mm
Volume	37 litros
Peso Embarque Neto	 30 kg aprox. 24 kg aprox.

E

E


SAMSUNG
ELECTRONICS